SERIE GENERALE

Spediz. abb. post. - art. 1, comma 1
Legge 27-02-2004, n. 46 - Filiale di Roma

Anno 153° - Numero 154

GAZZETTA UFFICIALE

DELLA REPUBBLICA ITALIANA

PARTE PRIMA **Roma - Mercoledì, 4 luglio 2012** SI PUBBLICA TUTTI I GIORNI NON FESTIVI

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DELLA GIUSTIZIA - UFFICIO PUBBLICAZIONE LEGGI E DECRETI - VIA ARENULA, 70 - 00186 ROMA
AMMINISTRAZIONE PRESSO L'ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - VIA SALARIA, 1027 - 00138 ROMA - CENTRALINO 06-85081 - LIBRERIA DELLO STATO PIAZZA G. VERDI, 1 - 00198 ROMA

La **Gazzetta Ufficiale, Parte Prima,** *oltre alla* **Serie Generale**, *pubblica cinque Serie speciali, ciascuna contraddistinta da autonoma numerazione:*

1ª Serie speciale: *Corte costituzionale (pubblicata il mercoledì)*
2ª Serie speciale: *Comunità europee (pubblicata il lunedì e il giovedì)*
3ª Serie speciale: *Regioni (pubblicata il sabato)*
4ª Serie speciale: *Concorsi ed esami (pubblicata il martedì e il venerdì)*
5ª Serie speciale: *Contratti pubblici (pubblicata il lunedì, il mercoledì e il venerdì)*

La **Gazzetta Ufficiale, Parte Seconda,** "Foglio delle inserzioni", *è pubblicata il martedì, il giovedì e il sabato*

AVVISO AL PUBBLICO

Si comunica che il punto vendita Gazzetta Ufficiale sito in via Principe Umberto, 4 è stato trasferito nella nuova sede di Piazza G. Verdi, 1 - 00198 Roma

AVVISO ALLE AMMINISTRAZIONI

Al fine di ottimizzare la procedura di pubblicazione degli atti in *Gazzetta Ufficiale,* le Amministrazioni sono pregate di inviare, contemporaneamente e parallelamente alla trasmissione su carta, come da norma, anche copia telematica dei medesimi (in formato word) al seguente indirizzo di posta elettronica certificata: gazzettaufficiale@giustiziacert.it, curando che, nella nota cartacea di trasmissione, siano chiaramente riportati gli estremi dell'invio telematico (mittente, oggetto e data).

Nel caso non si disponga ancora di PEC, e fino all'adozione della stessa, sarà possibile trasmettere gli atti a: gazzettaufficiale@giustizia.it

SOMMARIO

DECRETI PRESIDENZIALI

DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA 20 giugno 2012.

Scioglimento del consiglio comunale di Gavorrano. *(12A07300)* . . . . *Pag.* 1

DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA 20 giugno 2012.

Scioglimento del consiglio comunale di Roccagiovine e nomina del commissario straordinario. *(12A07301)* . . . . *Pag.* 1

DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

Ministero dell'economia e delle finanze

DECRETO 26 giugno 2012.

Riapertura delle operazioni di sottoscrizione dei buoni del Tesoro poliennali 4,75%, con godimento 1° giugno 2012 e scadenza 1° giugno 2017, terza e quarta tranche. *(12A07453)* . . . . *Pag.* 2

DECRETO 26 giugno 2012.

Riapertura delle operazioni di sottoscrizione dei buoni del Tesoro poliennali 5,50%, con godimento 1° marzo 2012 e scadenza 1° settembre 2022, nona e decima tranche. *(12A07454)* . . . . *Pag.* 4

DECRETI E DELIBERE DI ALTRE AUTORITÀ

Comitato interministeriale per la programmazione economica

DELIBERAZIONE 23 marzo 2012.

Legge n. 32/1992. Ripartizione di fondi ai comuni delle regioni Campania e Basilicata per la prosecuzione degli interventi e delle opere di ricostruzione nelle zone colpite dagli eventi sismici. (Deliberazione n. 45/2012). *(12A07312)*. . . . . . *Pag.* 6

DELIBERAZIONE 23 marzo 2012.

Fondo sanitario nazionale 2010. Finanziamento per borse di studio in medicina generale - terza annualità triennio 2008-2011, seconda annualità triennio 2009-2012 e prima annualità triennio 2010-2013. (Deliberazione n. 49/2012). *(12A07314)* *Pag.* 12

DELIBERAZIONE 23 marzo 2012.

Piano irriguo nazionale. Rimodulazione del programma di completamento per le Regioni del Centro Nord. Modifica delibera n. 69/2010. (Deliberazione n. 46/2012). *(12A07315)* . . . . *Pag.* 14

ESTRATTI, SUNTI E COMUNICATI

Agenzia italiana del farmaco

Rinnovo dell'autorizzazione all'immissione in commercio, secondo procedura di mutuo riconoscimento, di alcune confezioni del medicinale per uso umano «Seroxat» con conseguente modifica stampati. *(12A07287)* . . . . *Pag.* 23

Rinnovo dell'autorizzazione all'immissione in commercio, secondo procedura di mutuo riconoscimento, di alcune confezioni del medicinale per uso umano «Eutimil» con conseguente modifica stampati. *(12A07288)* . . . . *Pag.* 23

Rinnovo dell'autorizzazione all'immissione in commercio, secondo procedura di mutuo riconoscimento, di alcune confezioni del medicinale per uso umano «Carvedilolo Germed» con conseguente modifica stampati. *(12A07289)* . . . . *Pag.* 24

Ministero della salute

Modificazione dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso veterinario «Panacur compresse» 250 mg. *(12A07283)* . . . . *Pag.* 24

Modificazione dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso veterinario «Noromectin Pour On» 5 mg/ml. *(12A07284)* . . . . . *Pag.* 24

Modificazione dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso veterinario «Butox 7,5 Pour On» 20 mg. *(12A07285)*. . . . . *Pag.* 25

Modificazione dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso veterinario «Fiprospot» 50 mg soluzione spot-on per gatti. *(12A07286)* . . . . *Pag.* 25

Modificazione dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso veterinario «Cevadoxi». *(12A07308)*. . . . . *Pag.* 25

Modificazione dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso veterinario «Eritromicina 20% Trei 200 mg/g». *(12A07309)* . . . *Pag.* 25

Autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso veterinario «Iso-Vet» Isoflurano 1000 mg/g, vapore per inalazione, liquido. *(12A07310)* . . . . *Pag.* 26

Modificazione dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso veterinario «Zantadine» *(12A07311)*. . . . . *Pag.* 26

Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

Domanda di registrazione della denominazione «STORNOWAY BLACK PUDDING» *(12A07290)*. *Pag.* 26

Domanda di registrazione della denominazione «PASAS DE MÁLAGA» *(12A07291)* . . . . *Pag.* 26

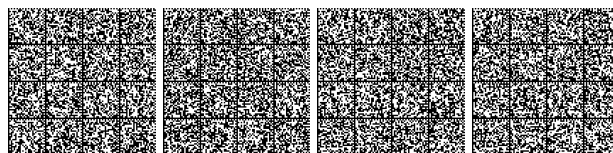
Proposta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Prosciutto di Parma» *(12A+07313)*. . . . . *Pag.* 27

Ministero dello sviluppo economico

Autorizzazione all'esercizio dell'attività fiduciaria e di organizzazione e revisione contabile di aziende rilasciata alla Società «VER. TRUST S.R.L.», in Verona. *(12A07411)* . . . . *Pag.* 81

Regione Toscana

Approvazione dell'ordinanza n. 48 del 28 maggio 2012 *(12A07420)*. . . . . *Pag.* 81

Approvazione dell'ordinanza n. 49 del 28 maggio 2012 *(12A07410)*. . . . . *Pag.* 81

SUPPLEMENTO ORDINARIO N. 139/L

DECRETO LEGISLATIVO 5 giugno 2012, n. **93.**

Attuazione della Direttiva 2010/36/UE che modifica la Direttiva 98/18/CE, come rifusa dalla Direttiva 2009/45/CE, relativa a varianti di ordine tecnico riguardanti la navigazione marittima. *(12G0112)*

SUPPLEMENTO ORDINARIO N. 140

Ministero della salute

DECRETO 5 giugno 2012.

Riconoscimento, al sig. Gheliuc Gavril, di titolo di studio estero abilitante all'esercizio in Italia della professione di infermiere. *(12A07364)*

DECRETO 5 giugno 2012.

Riconoscimento, alla sig.ra Ciurariu Alexandra, di titolo di studio estero abilitante all'esercizio in Italia della professione di infermiere. *(12A07365)*

DECRETO 5 giugno 2012.

Riconoscimento, alla sig.ra Jumatate Florentina, di titolo di studio estero abilitante all'esercizio in Italia della professione di infermiere. *(12A07366)*

DECRETO 5 giugno 2012.

Riconoscimento, alla sig.ra Gainat Ariana Marcela, di titolo di studio estero abilitante all'esercizio in Italia della professione di infermiere. *(12A07367)*

DECRETO 5 giugno 2012.

Riconoscimento, al sig. Calin Viorel Cosmin, di titolo di studio estero abilitante all'esercizio in Italia della professione di infermiere. *(12A07368)*

DECRETO 6 giugno 2012.

Riconoscimento, alla sig.ra Stanoiu Georgiana, di titolo di studio estero abilitante all'esercizio in Italia della professione di infermiere. *(12A07369)*

DECRETO 6 giugno 2012.

Riconoscimento, alla sig.ra Stoica Nitoiu Roberta Elena, di titolo di studio estero abilitante all'esercizio in Italia della professione di infermiere. *(12A07370)*

DECRETO 6 giugno 2012.

Riconoscimento, al sig. Sturza Andrei, di titolo di studio estero abilitante all'esercizio in Italia della professione di infermiere. *(12A07371)*

DECRETO 6 giugno 2012.

Riconoscimento, alla sig.ra Tomoiaga Cujner Maria, di titolo di studio estero abilitante all'esercizio in Italia della professione di infermiere. *(12A07372)*

DECRETO 6 giugno 2012.

Riconoscimento, alla sig.ra Tufis Ghica Ilaria, di titolo di studio estero abilitante all'esercizio in Italia della professione di infermiere. *(12A07373)*

DECRETO 6 giugno 2012.

Riconoscimento, alla sig.ra Kurian Salomy, di titolo di studio estero abilitante all'esercizio in Italia della professione di infermiere. *(12A07374)*

DECRETO 6 giugno 2012.

Riconoscimento, alla sig.ra Caballero Amisoni Catalina, di titolo di studio estero abilitante all'esercizio in Italia della professione di infermiere. *(12A07375)*

DECRETO 6 giugno 2012.

Riconoscimento, alla sig.ra Vukovic Neda, di titolo di studio estero abilitante all'esercizio in Italia della professione di infermiere. *(12A07376)*

DECRETO 6 giugno 2012.

Riconoscimento, al sig. Amza George Adrian, di titolo di studio estero abilitante all'esercizio in Italia della professione di infermiere. *(12A07377)*

DECRETO 6 giugno 2012.

Riconoscimento, alla sig.ra Danila Maria, di titolo di studio estero abilitante all'esercizio in Italia della professione di infermiere. *(12A07378)*

DECRETO 6 giugno 2012.

Riconoscimento, alla sig.ra Weverka Adriana, di titolo di studio estero abilitante all'esercizio in Italia della professione di infermiere. *(12A07379)*

DECRETO 6 giugno 2012.

Rettifica del decreto di riconoscimento, alla sig.ra Folli Nada, di titolo di studio estero abilitante all'esercizio in Italia della professione di operatore socio sanitario. *(12A07380)*

DECRETO 6 giugno 2012.

Riconoscimento, alla sig.ra Talmacel Camelia, di titolo di studio estero abilitante all'esercizio in Italia della professione di infermiere. *(12A07381)*

DECRETO 6 giugno 2012.

Riconoscimento, alla sig.ra Jose Ancy (alias Ancy Philip), di titolo di studio estero abilitante all'esercizio in Italia della professione di infermiere. *(12A07382)*

DECRETO 6 giugno 2012.

Riconoscimento, al sig. Vallomkunnel Paily Tomy, di titolo di studio estero abilitante all'esercizio in Italia della professione di infermiere. *(12A07383)*

DECRETO 6 giugno 2012.

Riconoscimento, alla sig.ra Kombanayil Mathew Soumya (alias Soumya K.M.), di titolo di studio estero abilitante all'esercizio in Italia della professione di infermiere. *(12A07384)*

DECRETO 6 giugno 2012.

Riconoscimento, alla sig.ra Thomas Chinchy, di titolo di studio estero abilitante all'esercizio in Italia della professione di infermiere. *(12A07385)*

DECRETO 6 giugno 2012.

Riconoscimento, alla sig.ra Thomas Lillykutty, di titolo di studio estero abilitante all'esercizio in Italia della professione di infermiere. *(12A07386)*

DECRETO 6 giugno 2012.

Riconoscimento, alla sig.ra Martin Seni, di titolo di studio estero abilitante all'esercizio in Italia della professione di infermiere. *(12A07387)*

DECRETO 6 giugno 2012.

Riconoscimento, alla sig.ra Varghese Ligi, di titolo di studio estero abilitante all'esercizio in Italia della professione di infermiere. *(12A07388)*

DECRETO 6 giugno 2012.

Riconoscimento, al sig. Kaniyamparambil Mathai Jobson, di titolo di studio estero abilitante all'esercizio in Italia della professione di infermiere. *(12A07389)*

DECRETO 6 giugno 2012.

Riconoscimento, alla sig.ra Augustin Anu An, di titolo di studio estero abilitante all'esercizio in Italia della professione di infermiere. *(12A07390)*

DECRETO 7 giugno 2012.

Riconoscimento, alla sig.ra Camavilca Macassi Carol Magali, di titolo di studio estero abilitante all'esercizio in Italia della professione di infermiere. *(12A07391)*

DECRETO 7 giugno 2012.

Riconoscimento, alla sig.ra Timis Susca Maricica Mirela, di titolo di studio estero abilitante all'esercizio in Italia della professione di infermiere. *(12A07392)*

DECRETO 7 giugno 2012.

Riconoscimento, alla sig.ra Stefan Elisabeta-Sofica, di titolo di studio estero abilitante all'esercizio in Italia della professione di infermiere. *(12A07393)*

DECRETO 7 giugno 2012.

Riconoscimento, al sig. Sava Bogdan Stelian, di titolo di studio estero abilitante all'esercizio in Italia della professione di infermiere. *(12A07394)*

DECRETO 7 giugno 2012.

Riconoscimento, alla sig.ra Tudorache Dascalu Didona Elena, di titolo di studio estero abilitante all'esercizio in Italia della professione di infermiere. *(12A07395)*

DECRETO 7 giugno 2012.

Riconoscimento, alla sig.ra Trescher Victoria, di titolo di studio estero abilitante all'esercizio in Italia della professione di infermiere. *(12A07396)*

DECRETO 7 giugno 2012.

Riconoscimento, al sig. Tanase Vasile-Valentin, di titolo di studio estero abilitante all'esercizio in Italia della professione di infermiere. *(12A07397)*

DECRETO 7 giugno 2012.

Riconoscimento, alla sig.ra Secchi Iozsa Timea-Andreea, di titolo di studio estero abilitante all'esercizio in Italia della professione di infermiere. *(12A07398)*

DECRETO 7 giugno 2012.

Riconoscimento, alla sig.ra Serp Nicolaescu Elena Ionela, di titolo di studio estero abilitante all'esercizio in Italia della professione di infermiere. *(12A07399)*

DECRETO 7 giugno 2012.

Riconoscimento, alla sig.ra Timis Ivascu Luminita, di titolo di studio estero abilitante all'esercizio in Italia della professione di infermiere. *(12A07400)*

DECRETI PRESIDENZIALI

DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA 20 giugno 2012.

Scioglimento del consiglio comunale di Gavorrano.

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

Considerato che nelle consultazioni elettorali del 15 e 16 maggio 2011 sono stati eletti il consiglio comunale di Gavorrano (Grosseto) ed il sindaco nella persona del signor Massimo Borghi;

Vista la sentenza del Tribunale di Grosseto in data 15 settembre 2011, confermata dalla Corte di appello di Firenze con decisione del 2 marzo 2012, dichiarativa della ineleggibilità e della conseguente decadenza del sindaco dalla carica;

Ritenuto, pertanto, che ai sensi dell'art. 53, comma 1, del decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 267, ricorrano gli estremi per far luogo allo scioglimento della suddetta rappresentanza;

Visto l'art. 141, comma 1, lettera *b)*, n. 1, del decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 267;

Sulla proposta del Ministro dell'interno, la cui relazione è allegata al presente decreto e ne costituisce parte integrante;

Decreta:

Il consiglio comunale di Gavorrano (Grosseto) è sciolto.

Dato a Roma, addì 20 giugno 2012

NAPOLITANO

CANCELLIERI, *Ministro dell'interno*

———

ALLEGATO

Al Presidente della Repubblica

Il consiglio comunale di Gavorrano (Grosseto) è stato rinnovato a seguito delle consultazioni elettorali del 15 e 16 maggio 2011, con contestuale elezione del sindaco nella persona del signor Massimo Borghi.

Il predetto amministratore è stato dichiarato decaduto dalla carica di sindaco, a causa della sussistenza di una causa di ineleggibilità, con sentenza del Tribunale di Grosseto n. 844 del 15 settembre 2011, confermata dalla Corte di appello di Firenze con decisione n. 315 del 2 marzo 2012, per la quale risultano decorsi i termini per il ricorso in Cassazione.

Si è configurata, pertanto, una delle fattispecie previste dall'art. 53, comma 1, del decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 267, in base al quale la decadenza del sindaco costituisce presupposto per lo scioglimento del consiglio comunale.

Per quanto esposto si ritiene che, ai sensi dell'art. 141, comma 1, lettera *b)*, n. 1, del decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 267, ricorrano gli estremi per far luogo al proposto scioglimento.

Sottopongo, pertanto, alla firma della S.V. l'unito schema di decreto con il quale si provvede allo scioglimento del consiglio comunale di Gavorrano (Grosseto).

Roma, 12 giugno 2012

Il Ministro dell'interno: CANCELLIERI

12A07300

DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA 20 giugno 2012.

Scioglimento del consiglio comunale di Roccagiovine e nomina del commissario straordinario.

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

Considerato che nelle consultazioni elettorali del 15 e 16 maggio 2011 sono stati rinnovati gli organi elettivi del comune di Roccagiovine (Roma);

Viste le dimissioni dalla carica rassegnate, in data 3 aprile 2012, dal sindaco, divenute irrevocabili a termini di legge;

Ritenuto, pertanto, che, ai sensi dell'art. 53, comma 3, del decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 267, ricorrano gli estremi per far luogo allo scioglimento della suddetta rappresentanza;

Visto l'art. 141, comma 1, lettera *b)*, n. 2, del decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 267;

Sulla proposta del Ministro dell'interno, la cui relazione è allegata al presente decreto e ne costituisce parte integrante;

Decreta:

Art. 1.

Il consiglio comunale di Roccagiovine (Roma) è sciolto.

Art. 2.

Il dottor Pierpaolo Pigliacelli è nominato commissario straordinario per la provvisoria gestione del comune suddetto fino all'insediamento degli organi ordinari, a norma di legge.

Al predetto commissario sono conferiti i poteri spettanti al consiglio comunale, alla giunta ed al sindaco.

Dato a Roma, addì 20 giugno 2012

NAPOLITANO

CANCELLIERI, *Ministro dell'interno*

ALLEGATO

Al Presidente della Repubblica

Il consiglio comunale di Roccagiovine (Roma) è stato rinnovato a seguito delle consultazioni elettorali del 15 e 16 maggio 2011, con contestuale elezione del sindaco nella persona del signor Roberto Gianfelici.

Il citato amministratore, in data 3 aprile 2012, ha rassegnato le dimissioni dalla carica e le stesse, decorsi venti giorni dalla data di presentazione al consiglio, sono divenute irrevocabili, a termini di legge.

Configuratasi l'ipotesi dissolutoria disciplinata dall'art. 53, comma 3, del decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 267, il prefetto di Roma ha proposto lo scioglimento del consiglio comunale sopra citato disponendone, nel contempo, con provvedimento del 26 aprile 2012, la sospensione, con la conseguente nomina del commissario per la provvisoria gestione del comune.

Per quanto esposto si ritiene che, nella specie, ricorrano gli estremi per far luogo al proposto scioglimento, ai sensi dell'art. 141, comma 1, lettera *b)*, n. 2, del decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 267.

Sottopongo, pertanto, alla firma della S.V. l'unito schema di decreto con il quale si provvede allo scioglimento del consiglio comunale di Roccagiovine (Roma) ed alla nomina del commissario per provvisoria gestione del comune nella persona del dottor Pierpaolo Pigliacelli.

Roma, 12 giugno 2012

Il Ministro dell'interno: CANCELLIERI

12A07301

DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

MINISTERO DELL'ECONOMIA E DELLE FINANZE

DECRETO 26 giugno 2012.

Riapertura delle operazioni di sottoscrizione dei buoni del Tesoro poliennali 4,75%, con godimento 1° giugno 2012 e scadenza 1° giugno 2017, terza e quarta tranche.

IL DIRETTORE DELLA DIREZIONE II
DEL DIPARTIMENTO DEL TESORO

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 30 dicembre 2003, n. 398, recante il testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di debito pubblico, e, in particolare, l'articolo 3, ove si prevede che il Ministro dell'Economia e delle Finanze è autorizzato, in ogni anno finanziario, ad emanare decreti cornice che consentano al Tesoro, fra l'altro, di effettuare operazioni di indebitamento sul mercato interno od estero nelle forme di prodotti e strumenti finanziari a breve, medio e lungo termine, indicandone l'ammontare nominale, il tasso di interesse o i criteri per la sua determinazione, la durata, l'importo minimo sottoscrivibile, il sistema di collocamento ed ogni altra caratteristica e modalità;

Visto il decreto ministeriale n. 102831 del 22 dicembre 2011, emanato in attuazione dell'articolo 3 del citato decreto del Presidente della Repubblica n. 398 del 2003, ove si definiscono, per l'anno finanziario 2012, gli obiettivi, i limiti e le modalità cui il Dipartimento del Tesoro dovrà attenersi nell'effettuare le operazioni finanziarie di cui al medesimo articolo prevedendo che le operazioni stesse vengano disposte dal Direttore della Direzione Seconda del Dipartimento medesimo;

Visti, altresì, gli articoli 4 e 11 del ripetuto decreto del Presidente della Repubblica n.398 del 2003, riguardanti la dematerializzazione dei titoli di Stato;

Visto il decreto ministeriale 17 aprile 2000, n.143, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 130 del 6 giugno 2000, con cui è stato adottato il regolamento concernente la disciplina della gestione accentrata dei titoli di Stato;

Visto il decreto 23 agosto 2000, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 204 del 1° settembre 2000, con cui è stato affidato alla Monte Titoli S.p.A. il servizio di gestione accentrata dei titoli di Stato;

Visto il decreto ministeriale n. 43044 del 5 maggio 2004, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 111 del 13 maggio 2004, recante disposizioni in caso di ritardo nel regolamento delle operazioni di emissione, concambio e riacquisto di titoli di Stato;

Visto il decreto ministeriale n. 216 del 22 dicembre 2009 e in particolare l'articolo 23, relativo agli operatori specialisti in titoli di Stato italiani;

Vista la legge 12 novembre 2011, n. 184, recante l'approvazione del bilancio di previsione dello Stato per l'anno finanziario 2012, ed in particolare il terzo comma dell'articolo 2, con cui si è stabilito il limite massimo di emissione dei prestiti pubblici per l'anno stesso;

Considerato che l'importo delle emissioni disposte a tutto il 22 giugno 2012 ammonta, al netto dei rimborsi di prestiti pubblici già effettuati, a 43.829 milioni di euro e tenuto conto dei rimborsi ancora da effettuare;

Visto il proprio decreto in data 28 maggio 2012, con il quale è stata disposta l'emissione delle prime due tranche dei buoni del Tesoro poliennali 4,75%, con godimento 1° giugno 2012 e scadenza 1° giugno 2017;

Ritenuto opportuno, in relazione alle condizioni di mercato, disporre l'emissione di una terza tranche dei predetti buoni del Tesoro poliennali;

Decreta:

Art. 1.

Ai sensi e per gli effetti dell'articolo 3 del decreto del Presidente della Repubblica 30 dicembre 2003, n. 398, nonché del decreto ministeriale del 22 dicembre 2011, entrambi citati nelle premesse, è disposta l'emissione di una terza tranche dei buoni del Tesoro poliennali 4,75%, con godimento 1° giugno 2012 e scadenza 1° giugno 2017, di cui al decreto del 28 maggio 2012, altresì citato nelle premesse, recante l'emissione delle prime due tranche dei buoni stessi. L'emissione della predetta tranche viene disposta per un ammontare nominale compreso fra un importo minimo di 1.750 milioni di euro e un importo massimo di 2.500 milioni di euro.

Per quanto non espressamente disposto dal presente decreto, restano ferme tutte le altre condizioni, caratteristiche e modalità di emissione stabilite dal citato decreto del 28 maggio 2012.

I buoni medesimi verranno ammessi alla quotazione ufficiale, sono compresi tra le attività ammesse a garanzia delle operazioni di rifinanziamento presso la Banca Centrale Europea e su di essi, come previsto dal decreto ministeriale 28 dicembre 2007, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 6 dell'8 gennaio 2008, possono essere effettuate operazioni di "coupon stripping"; l'ammontare complessivo massimo che può essere oggetto di tali operazioni non può superare il 75% del capitale nominale circolante dei buoni stessi.

Art. 2.

Le offerte degli operatori relative alla tranche di cui all'articolo 1 del presente decreto, dovranno pervenire entro le ore 11 del giorno 28 giugno 2012, con l'osservanza delle modalità indicate negli articoli 6 e 7 del citato decreto del 28 maggio 2012;

Le offerte non pervenute entro il suddetto termine non verranno prese in considerazione.

Successivamente alla scadenza del termine di presentazione delle offerte, verranno eseguite le operazioni d'asta, con le modalità di cui agli articoli 8 e 9 del ripetuto decreto del 28 maggio 2012.

Di tali operazioni verrà redatto apposito verbale.

Art. 3.

Non appena ultimate le operazioni di assegnazione di cui al precedente articolo, avrà inizio il collocamento della quarta tranche dei titoli stessi per un importo pari al 15 per cento dell'ammontare nominale massimo offerto nell'asta "ordinaria" relativa alla tranche di cui all'articolo 1 del presente decreto; tale tranche supplementare sarà riservata agli operatori "specialisti in titoli di Stato", individuati ai sensi dell'articolo 23 del decreto ministeriale n. 216 del 2009, citato nelle premesse, che abbiano partecipato all'asta della terza tranche e verrà ripartita con le modalità di seguito indicate.

La tranche supplementare verrà collocata al prezzo di aggiudicazione determinato nell'asta relativa alla tranche di cui all'articolo 1 del presente decreto e verrà assegnata con le modalità indicate negli articoli 10 e 11 del citato decreto del 28 maggio 2012, in quanto applicabili.

Gli "specialisti" potranno partecipare al collocamento supplementare inoltrando le domande di sottoscrizione fino alle ore 15,30 del giorno 28 giugno 2012.

Le offerte non pervenute entro il suddetto termine non verranno prese in considerazione.

L'importo spettante di diritto a ciascuno "specialista" nel collocamento supplementare sarà determinato nella maniera seguente:

- per un importo pari al 10 per cento dell'ammontare nominale massimo offerto nell'asta "ordinaria", l'ammontare attribuito sarà uguale al rapporto fra il valore dei buoni di cui lo specialista è risultato aggiudicatario nelle ultime tre aste "ordinarie" dei BTP quinquennali ed il totale complessivamente assegnato, nelle medesime aste, agli operatori ammessi a partecipare al collocamento supplementare; nelle predette aste verrà compresa quella di cui all'articolo 1 del presente decreto e verranno escluse quelle relative ad eventuali operazioni di concambio;

- per un importo ulteriore pari al 5 per cento dell'ammontare nominale massimo offerto nell'asta "ordinaria", sarà attribuito in base alla valutazione, effettuata dal Tesoro, della performance relativa agli specialisti medesimi, rilevata trimestralmente sulle sedi di negoziazione all'ingrosso selezionate ai sensi degli articoli 23 (commi 10, 11, 13 e 14) e 28 (comma 2) del Decreto Ministeriale n. 216 del 22 dicembre 2009, citato nelle premesse; tale valutazione viene comunicata alla Banca d'Italia e agli specialisti stessi.

Le richieste saranno soddisfatte assegnando prioritariamente a ciascuno "specialista" il minore tra l'importo richiesto e quello spettante di diritto. Qualora uno o più "specialisti" presentino richieste inferiori a quelle loro spettanti di diritto, ovvero non effettuino alcuna richiesta, la differenza sarà assegnata agli operatori che presenteranno richieste superiori a quelle spettanti di diritto.

Delle operazioni relative al collocamento supplementare verrà redatto apposito verbale.

Art. 4.

Il regolamento dei titoli sottoscritti in asta e nel collocamento supplementare sarà effettuato dagli operatori assegnatari il 2 luglio 2012, al prezzo di aggiudicazione e con corresponsione di dietimi d'interesse lordi per 31 giorni. A tal fine, la Banca d'Italia provvederà ad inserire le relative partite nel servizio di compensazione e liquidazione "EXPRESS II" con valuta pari al giorno di regolamento.

Il versamento all'entrata del bilancio statale del netto ricavo dell'emissione e relativi dietimi sarà effettuato dalla Banca d'Italia il medesimo giorno 2 luglio 2012.

A fronte di tali versamenti, la Sezione di Roma della Tesoreria Provinciale dello Stato rilascerà separate quietanze di entrata al bilancio dello Stato, con imputazione al Capo X, capitolo 5100 (unità di voto parlamentare 4.1.1), articolo 3, per l'importo relativo al netto ricavo dell'emissione ed al capitolo 3240 (unità di voto parlamentare 2.1.3), articolo 3, per quello relativo ai dietimi d'interesse dovuti, al lordo.

In caso di ritardo nel regolamento dei titoli di cui al presente decreto, troveranno applicazione le disposizioni del decreto ministeriale del 5 maggio 2004, citato nelle premesse.

Art. 5.

Gli oneri per interessi relativi all'anno finanziario 2012, faranno carico al capitolo 2214 (unità di voto parlamentare 26.1) dello stato di previsione della spesa del Ministero dell'Economia e delle Finanze per l'anno stesso, ed a quelli corrispondenti per gli anni successivi.

L'onere per il rimborso del capitale relativo all'anno finanziario 2017, farà carico al capitolo che verrà iscritto nello stato di previsione della spesa del Ministero dell'Economia e delle Finanze per l'anno stesso, e corrispondente al capitolo 9502 (unità di voto parlamentare 26.2) dello stato di previsione per l'anno in corso.

L'ammontare della provvigione di collocamento, prevista dall'articolo 5 del citato decreto del 28 maggio 2012, sarà scritturato dalle Sezioni di Tesoreria fra i "pagamenti da regolare" e farà carico al capitolo 2247 (unità di voto parlamentare 26.1; codice gestionale 109), dello stato di previsione della spesa del Ministero dell'Economia e delle Finanze per l'anno finanziario 2012.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 26 giugno 2012

Il direttore: CANNATA

12A07453

DECRETO 26 giugno 2012.

Riapertura delle operazioni di sottoscrizione dei buoni del Tesoro poliennali 5,50%, con godimento 1° marzo 2012 e scadenza 1° settembre 2022, nona e decima tranche.

IL DIRETTORE DELLA DIREZIONE II
DEL DIPARTIMENTO DEL TESORO

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 30 dicembre 2003, n. 398, recante il testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di debito pubblico, e, in particolare, l'articolo 3, ove si prevede che il Ministro dell'Economia e delle Finanze è autorizzato, in ogni anno finanziario, ad emanare decreti cornice che consentano al Tesoro, fra l'altro, di effettuare operazioni di indebitamento sul mercato interno od estero nelle forme di prodotti e strumenti finanziari a breve, medio e lungo termine, indicandone l'ammontare nominale, il tasso di interesse o i criteri per la sua determinazione, la durata, l'importo minimo sottoscrivibile, il sistema di collocamento ed ogni altra caratteristica e modalità;

Visto il decreto ministeriale n. 102831 del 22 dicembre 2011, emanato in attuazione dell'articolo 3 del citato decreto del Presidente della Repubblica n. 398 del 2003, ove si definiscono, per l'anno finanziario 2012, gli obiettivi, i limiti e le modalità cui il Dipartimento del Tesoro dovrà attenersi nell'effettuare le operazioni finanziarie di cui al medesimo articolo prevedendo che le operazioni stesse vengano disposte dal Direttore della Direzione Seconda del Dipartimento medesimo;

Visti, altresì, gli articoli 4 e 11 del ripetuto decreto del Presidente della Repubblica n.398 del 2003, riguardanti la dematerializzazione dei titoli di Stato;

Visto il decreto ministeriale 17 aprile 2000, n.143, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 130 del 6 giugno 2000, con cui è stato adottato il regolamento concernente la disciplina della gestione accentrata dei titoli di Stato;

Visto il decreto 23 agosto 2000, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 204 del 1° settembre 2000, con cui è stato affidato alla Monte Titoli S.p.A. il servizio di gestione accentrata dei titoli di Stato;

Visto il decreto ministeriale n. 43044 del 5 maggio 2004, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 111 del 13 maggio 2004, recante disposizioni in caso di ritardo nel regolamento delle operazioni di emissione, concambio e riacquisto di titoli di Stato;

Visto il decreto ministeriale n. 216 del 22 dicembre 2009 e in particolare l'articolo 23, relativo agli operatori specialisti in titoli di Stato italiani;

Vista la legge 12 novembre 2011, n. 184, recante l'approvazione del bilancio di previsione dello Stato per l'anno finanziario 2012, ed in particolare il terzo comma dell'articolo 2, con cui si è stabilito il limite massimo di emissione dei prestiti pubblici per l'anno stesso;

Considerato che l'importo delle emissioni disposte a tutto il 22 giugno 2012 ammonta, al netto dei rimborsi di prestiti pubblici già effettuati, a 43.829 milioni di euro e tenuto conto dei rimborsi ancora da effettuare;

Visti i decreti in data 24 febbraio, 27 marzo, 24 aprile e 28 maggio 2012, con i quali è stata disposta l'emissione delle prime otto tranche dei buoni del Tesoro poliennali 5,50%, con godimento 1° marzo 2012 e scadenza 1° settembre 2022;

Ritenuto opportuno, in relazione alle condizioni di mercato, disporre l'emissione di una nona tranche dei predetti buoni del Tesoro poliennali;

Decreta:

Art. 1.

Ai sensi e per gli effetti dell'articolo 3 del decreto del Presidente della Repubblica 30 dicembre 2003, n. 398, nonché del decreto ministeriale del 22 dicembre 2011, entrambi citati nelle premesse, è disposta l'emissione di una nona tranche dei buoni del Tesoro poliennali 5,50%, con godimento 1° marzo 2012 e scadenza 1° settembre 2022, di cui al decreto del 24 febbraio 2012, altresì citato nelle premesse, recante l'emissione delle prime due tranche dei buoni stessi. L'emissione della predetta tranche viene disposta per un ammontare nominale compreso fra un importo minimo di 2.000 milioni di euro e un importo massimo di 3.000 milioni di euro.

Per quanto non espressamente disposto dal presente decreto, restano ferme tutte le altre condizioni, caratteristiche e modalità di emissione stabilite dal citato decreto del 24 febbraio 2012.

I buoni medesimi verranno ammessi alla quotazione ufficiale, sono compresi tra le attività ammesse a garanzia delle operazioni di rifinanziamento presso la Banca Cen-

trale Europea e su di essi, come previsto dal decreto ministeriale 28 dicembre 2007, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 6 dell'8 gennaio 2008, possono essere effettuate operazioni di "coupon stripping"; l'ammontare complessivo massimo che può essere oggetto di tali operazioni non può superare il 75% del capitale nominale circolante dei buoni stessi.

Art. 2.

Le offerte degli operatori relative alla tranche di cui all'articolo 1 del presente decreto, dovranno pervenire entro le ore 11 del giorno 28 giugno 2012, con l'osservanza delle modalità indicate negli articoli 6 e 7 del citato decreto del 24 febbraio 2012.

Le offerte non pervenute entro il suddetto termine non verranno prese in considerazione.

Successivamente alla scadenza del termine di presentazione delle offerte, verranno eseguite le operazioni d'asta, con le modalità di cui agli articoli 8 e 9 del ripetuto decreto del 24 febbraio 2012.

Di tali operazioni verrà redatto apposito verbale.

Art. 3.

Non appena ultimate le operazioni di assegnazione di cui al precedente articolo, avrà inizio il collocamento della decima tranche dei titoli stessi per un importo pari al 15 per cento dell'ammontare nominale massimo offerto nell'asta "ordinaria" relativa alla tranche di cui all'articolo 1 del presente decreto; tale tranche supplementare sarà riservata agli operatori "specialisti in titoli di Stato", individuati ai sensi dell'articolo 23 del decreto ministeriale n. 216 del 2009, citato nelle premesse, che abbiano partecipato all'asta della nona tranche e verrà ripartita con le modalità di seguito indicate.

La tranche supplementare verrà collocata al prezzo di aggiudicazione determinato nell'asta relativa alla tranche di cui all'articolo 1 del presente decreto e verrà assegnata con le modalità indicate negli articoli 10 e 11 del citato decreto del 24 febbraio 2012, in quanto applicabili.

Gli "specialisti" potranno partecipare al collocamento supplementare inoltrando le domande di sottoscrizione fino alle ore 15,30 del giorno 28 giugno 2012.

Le offerte non pervenute entro il suddetto termine non verranno prese in considerazione.

L'importo spettante di diritto a ciascuno "specialista" nel collocamento supplementare sarà determinato nella maniera seguente:

- per un importo pari al 10 per cento dell'ammontare nominale massimo offerto nell'asta "ordinaria", l'ammontare attribuito sarà uguale al rapporto fra il valore dei buoni di cui lo specialista è risultato aggiudicatario nelle ultime tre aste "ordinarie" dei BTP decennali ed il totale complessivamente assegnato, nelle medesime aste, agli operatori ammessi a partecipare al collocamento supplementare; nelle predette aste verrà compresa quella di cui all'articolo 1 del presente decreto e verranno escluse quelle relative ad eventuali operazioni di concambio;

- per un importo ulteriore pari al 5 per cento dell'ammontare nominale massimo offerto nell'asta "ordinaria", sarà attribuito in base alla valutazione, effettuata dal Tesoro, della performance relativa agli specialisti medesimi, rilevata trimestralmente sulle sedi di negoziazione all'ingrosso selezionate ai sensi degli articoli 23 (commi 10, 11, 13 e 14) e 28 (comma 2) del Decreto Ministeriale n. 216 del 22 dicembre 2009, citato nelle premesse; tale valutazione viene comunicata alla Banca d'Italia e agli specialisti stessi.

Le richieste saranno soddisfatte assegnando prioritariamente a ciascuno "specialista" il minore tra l'importo richiesto e quello spettante di diritto. Qualora uno o più "specialisti" presentino richieste inferiori a quelle loro spettanti di diritto, ovvero non effettuino alcuna richiesta, la differenza sarà assegnata agli operatori che presenteranno richieste superiori a quelle spettanti di diritto.

Delle operazioni relative al collocamento supplementare verrà redatto apposito verbale.

Art. 4.

Il regolamento dei titoli sottoscritti in asta e nel collocamento supplementare sarà effettuato dagli operatori assegnatari il 2 luglio 2012, al prezzo di aggiudicazione e con corresponsione di dietimi d'interesse lordi per 123 giorni. A tal fine, la Banca d'Italia provvederà ad inserire le relative partite nel servizio di compensazione e liquidazione "EXPRESS II" con valuta pari al giorno di regolamento.

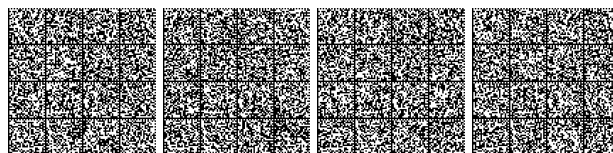
Il versamento all'entrata del bilancio statale del netto ricavo dell'emissione e relativi dietimi sarà effettuato dalla Banca d'Italia il medesimo giorno 2 luglio 2012.

A fronte di tali versamenti, la Sezione di Roma della Tesoreria Provinciale dello Stato rilascerà separate quietanze di entrata al bilancio dello Stato, con imputazione al Capo X, capitolo 5100 (unità di voto parlamentare 4.1.1), articolo 3, per l'importo relativo al netto ricavo dell'emissione ed al capitolo 3240 (unità di voto parlamentare 2.1.3), articolo 3, per quello relativo ai dietimi d'interesse dovuti, al lordo.

In caso di ritardo nel regolamento dei titoli di cui al presente decreto, troveranno applicazione le disposizioni del decreto ministeriale del 5 maggio 2004, citato nelle premesse.

Art. 5.

Gli oneri per interessi relativi all'anno finanziario 2012, faranno carico al capitolo 2214 (unità di voto parlamentare 26.1) dello stato di previsione della spesa del Ministero dell'economia e delle finanze per l'anno stesso, ed a quelli corrispondenti per gli anni successivi.

L'onere per il rimborso del capitale relativo all'anno finanziario 2022, farà carico al capitolo che verrà iscritto nello stato di previsione della spesa del Ministero dell'economia e delle finanze per l'anno stesso, e corrispondente al capitolo 9502 (unità di voto parlamentare 26.2) dello stato di previsione per l'anno in corso.

L'ammontare della provvigione di collocamento, prevista dall'articolo 5 del citato decreto del 24 febbraio 2012, sarà scritturato dalle Sezioni di Tesoreria fra i "pagamenti da regolare" e farà carico al capitolo 2247 (unità di voto parlamentare 26.1; codice gestionale 109), dello stato di previsione della spesa del Ministero dell'economia e delle finanze per l'anno finanziario 2012.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 26 giugno 2012

Il direttore: CANNATA

12A07454

DECRETI E DELIBERE DI ALTRE AUTORITÀ

COMITATO INTERMINISTERIALE PER LA PROGRAMMAZIONE ECONOMICA

DELIBERAZIONE 23 marzo 2012.

Legge n. 32/1992. Ripartizione di fondi ai comuni delle regioni Campania e Basilicata per la prosecuzione degli interventi e delle opere di ricostruzione nelle zone colpite dagli eventi sismici. (Deliberazione n. 45/2012).

IL COMITATO INTERMINISTERIALE
PER LA PROGRAMMAZIONE ECONOMICA

Visto il decreto legislativo 30 marzo 1990, n. 76 «Testo unico delle leggi per gli interventi nei territori della Campania, Basilicata, Puglia e Calabria colpiti dagli eventi sismici del novembre 1980, del febbraio 1981 e del marzo 1982», che in particolare demanda a questo comitato il riparto dei fondi destinati al risanamento e allo sviluppo dei territori coinvolti negli eventi sismici;

Vista la legge 23 gennaio 1992, n. 32, e successive modificazioni e integrazioni, recante disposizioni in ordine alla ricostruzione nei territori di cui al sopra citato Testo unico;

Vista la legge 23 dicembre 1998, n. 448 (Legge finanziaria 1999), che all'art. 50, comma 1, lettera *i)*, autorizza limiti di impegno ventennali di 10 miliardi di lire a decorrere dall'anno 2000 e di 15 miliardi di lire a decorrere dall'anno 2001 a favore delle regioni Campania e Basilicata, per la prosecuzione degli interventi di cui all'art. 3, comma 2, della predetta legge n. 32/1992, concernenti la ricostruzione nelle zone terremotate delle medesime Regioni;

Vista la legge 23 dicembre 1999, n. 488 (Legge finanziaria 2000), che all'art. 54, comma 1, tabella 3 — su capitolo del Dipartimento della protezione civile — autorizza, nel triennio 2000-2002 limiti d'impegno quindicennali in ordine alla ricostruzione nei territori colpiti dagli eventi sismici del 1980-1982 delle regioni Campania, Basilicata, Puglia e Calabria;

Viste le successive leggi 23 dicembre 2000, n. 388 (Legge finanziaria 2001), 28 dicembre 2001, n. 448 (Legge finanziaria 2002), 24 dicembre 2003, n. 350 (Legge finanziaria 2004), 30 dicembre 2004, n. 311 (Legge finanziaria 2005), 27 dicembre 2006, n. 296 (Legge finanziaria 2007), che stanziano o ripartiscono fondi per la prosecuzione degli interventi di cui al sopra citato Testo unico;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 13 giugno 2008 (*Gazzetta Ufficiale* n. 177/2008), che all'art. 2 indica le modalità e i criteri di ripartizione dei contributi quindicennali per la ricostruzione nei territori delle regioni Basilicata e Campania colpiti dagli eventi sismici del 1980-1982;

Visti i decreti del Ministero delle infrastrutture e dei trasporti 26 marzo 2010, registrati alla Corte dei conti il 3 giugno 2010 con i quali è stata indicata, tra l'altro, la ripartizione dei fondi stanziati dalla legge finanziaria 2000 tra i comuni della Campania e della Basilicata colpiti dagli eventi sismici 1980-1982;

Visto il decreto-legge 6 dicembre 2011, n. 201, convertito, con modificazioni, dalla legge 22 dicembre 2011, n. 214, e recante «Disposizioni urgenti per la crescita, l'equità e il consolidamento dei conti pubblici», che all'art. 41, comma 4, come modificato dall'art. 22, comma 1, del decreto-legge 9 febbraio 2012, n. 5, prevede che le delibere assunte da questo comitato relativamente ai progetti e ai programmi d'intervento pubblico siano formalizzate e trasmesse al Presidente del Consiglio dei Ministri per la firma entro trenta giorni decorrenti dalla seduta in cui le delibere stesse vengono assunte;

Vista la delibera di questo comitato 30 dicembre 1992, n. 97 (*Gazzetta Ufficiale* n. 25/1993) adottata in applicazione della citata legge 23 gennaio 1992, n. 32, che detta criteri e modalità per il successivo riparto tra i comuni e ribadisce il principio dell'ordine prioritario di finanziamento senza ammissione di deroga, stabilito dall'art. 3, comma 2, lettere *a)*, *b)* e *c)* della legge;

Vista la delibera di questo comitato 4 aprile 2001, n. 46, (*Gazzetta Ufficiale* n. 145/2001), con la quale, tra l'altro, sono state programmate le risorse allora disponibili per la prosecuzione degli interventi di cui all'art. 50, comma 1, lettera *i)* della predetta legge n. 448/1998 nei comuni delle regioni Basilicata e Campania;

Vista la delibera di questo comitato 23 dicembre 2003, n. 123, (*Gazzetta Ufficiale* n. 98/2004), con la quale sono state assegnate ai comuni delle regioni Basilicata e Campania, tra l'altro, le risorse derivanti dai mutui, assistiti da contributo statale, autorizzati dalle citate leggi 23 dicembre 2000, n. 388 (Legge finanziaria 2001) e 28 dicembre 2001, n. 448 (Legge finanziaria 2002);

Vista la delibera di questo comitato 22 marzo 2006, n. 37 (*Gazzetta Ufficiale* n. 190/2006), che, per la prosecuzione degli interventi di cui all'art. 3, comma 2, della citata legge n. 32/1992, ha ripartito tra i comuni alla Regione Campania 94 milioni di euro derivanti dai mutui autorizzati dalle leggi finanziarie 2004 e 2005 e tra i comuni della Regione Basilicata 46 milioni di euro ex legge finanziaria 2004;

Vista la nota n. 6297 del 15 febbraio 2012, con la quale il Ministero delle infrastrutture e dei trasporti ha richiesto l'iscrizione all'ordine del giorno di questo comitato della proposta di riparto di un importo pari a 33,4 milioni di euro a valere sulle risorse assegnate al Dipartimento della protezione civile con la legge finanziaria 2000, di cui 23,4 milioni di euro per i comuni della Regione Campania e 10 milioni di euro per i comuni della Regione Basilicata, trasmettendo i decreti del 26 marzo 2010 sopracitati e la relativa documentazione istruttoria;

Considerato che la suddetta proposta di riparto tra i comuni è stata elaborata da un gruppo di lavoro congiunto tra le regioni interessate e il Ministero delle infrastrutture e dei trasporti, alla luce dei criteri di cui al citato decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 13 giugno 2008;

Tenuto conto dell'esame della proposta svolto ai sensi del vigente regolamento di questo comitato (art. 3 della delibera 13 maggio 2010, n. 58);

Vista la nota 22 marzo 2012, n. 1229, predisposta congiuntamente dal Dipartimento per la programmazione economica della Presidenza del Consiglio dei Ministri e dal Ministero dell'economia e delle finanze e posta a base dell'odierna seduta del comitato, contenente le valutazioni e le prescrizioni da riportare nella presente delibera;

Ritenuto opportuno acquisire una completa ricognizione sullo stato di utilizzo dei fondi destinati alla ricostruzione nelle zone colpite dagli eventi sismici 1980-1982 dalle citate leggi finanziarie;

Su proposta del Ministro delle infrastrutture e dei trasporti;

Delibera:

1. Per la prosecuzione degli interventi di cui all'art. 3, comma 2, della legge n. 32/1992, concernenti la ricostruzione nelle zone terremotate delle regioni Campania e Basilicata, si ripartisce l'importo pari a 33,4 milioni di euro a valere sulle risorse assegnate al Dipartimento della protezione civile con la legge finanziaria 2000, di cui 23,4 milioni di euro per la Regione Campania e 10,0 milioni di euro per la Regione Basilicata, come da tabella allegata, che fa parte integrante della presente delibera.

2. In ossequio a quanto previsto dalle delibere di questo comitato n. 37/2006 e n. 60/2009, i comuni individuati nella citata tabella destineranno con appositi provvedimenti le risorse loro assegnate, con priorità al soddisfacimento delle esigenze abitative, nel rispetto dell'ordine di preferenza richiamato all'art. 3, della legge 23 gennaio 1992, n. 32.

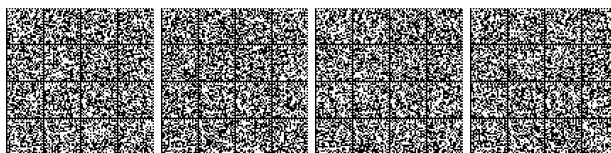
3. Lo stesso Ministero dei trasporti e delle infrastrutture sottoporrà a questo comitato una relazione ricognitiva sulle assegnazioni finora disposte per gli interventi di cui all'art. 3, comma 2, della legge n. 32/1992, specificandone gli utilizzi e attuando una analisi di coerenza delle destinazioni rispetto ai criteri posti a base del riparto.

4. Fermi restando i complessivi limiti d'impegno di spesa, le risorse da erogare ai comuni possono essere attinte in primo luogo dai fondi disponibili in termini di cassa dai mutui di più vecchia data, in quanto siano stati già stipulati.

Roma, 23 marzo 2012

Il Presidente
MONTI

Il Segretario
BARCA

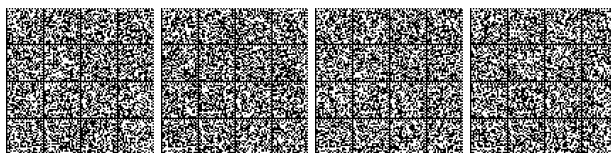
Registrato alla Corte dei conti il 15 giugno 2012
Ufficio di controllo sugli atti del Ministero dell'economia e delle finanze, registro n. 6 Economie e finanze, foglio n. 243

ALLEGATO

LEGGE N. 32/1992. RIPARTIZIONE DI FONDI AI COMUNI DELLE REGIONI CAMPANIA E BASILICATA PER LA PROSECUZIONE DEGLI INTERVENTI E DELLE OPERE DI RICOSTRUZIONE NELLE ZONE COLPITE DAGLI EVENTI SISMICI

(euro)

N.	Regione	Comune	Provincia	Danno	Riparto Fondi legge finanziaria 2000
1	Basilicata	BALVANO	PZ	Disastrato	100.000,00
2	Basilicata	BELLA	PZ	Disastrato	400.000,00
3	Basilicata	BRIENZA	PZ	Disastrato	400.000,00
4	Basilicata	CASTELGRANDE	PZ	Disastrato	200.000,00
5	Basilicata	MURO LUCANO	PZ	Disastrato	200.000,00
6	Basilicata	POTENZA	PZ	Disastrato	300.000,00
7	Basilicata	RUVO DEL MONTE	PZ	Disastrato	300.000,00
8	Basilicata	VIETRI DI POTENZA	PZ	Disastrato	300.000,00
9	Basilicata	ABRIOLA	PZ	Grav. danneggiato	130.000,00
10	Basilicata	ALBANO DI LUC.	PZ	Grav. danneggiato	180.000,00
11	Basilicata	ANZI	PZ	Grav. danneggiato	150.000,00
12	Basilicata	ARMENTO	PZ	Grav. danneggiato	100.000,00
13	Basilicata	ATELLA	PZ	Grav. danneggiato	160.000,00
14	Basilicata	BANZI	PZ	Grav. danneggiato	130.000,00
15	Basilicata	BARILE	PZ	Grav. danneggiato	120.000,00
16	Basilicata	BRINDISI DI MONT.	PZ	Grav. danneggiato	90.000,00
17	Basilicata	CALVELLO	PZ	Grav. danneggiato	200.000,00
18	Basilicata	CAMPOMAGGIORE	PZ	Grav. danneggiato	60.000,00
19	Basilicata	CASTELMEZZANO	PZ	Grav. danneggiato	110.000,00
20	Basilicata	CASTRONUOVO S. A.	PZ	Grav. danneggiato	170.000,00
21	Basilicata	FARDELLA	PZ	Grav. danneggiato	100.000,00
22	Basilicata	FILIANO	PZ	Grav. danneggiato	170.000,00
23	Basilicata	GRUMENTO N.	PZ	Grav. danneggiato	160.000,00
24	Basilicata	GUARDIA PERT.	PZ	Grav. danneggiato	120.000,00
25	Basilicata	LAURENZANA	PZ	Grav. danneggiato	100.000,00
26	Basilicata	MARSICONUOVO	PZ	Grav. danneggiato	140.000,00
27	Basilicata	MARSICOVETERE	PZ	Grav. danneggiato	180.000,00
28	Basilicata	MELFI	PZ	Grav. danneggiato	100.000,00
29	Basilicata	MOLITERNO	PZ	Grav. danneggiato	120.000,00
30	Basilicata	PICERNO	PZ	Grav. danneggiato	150.000,00
31	Basilicata	RAPOLLA	PZ	Grav. danneggiato	120.000,00
32	Basilicata	RUOTI	PZ	Grav. danneggiato	180.000,00
33	Basilicata	SAN FELE	PZ	Grav. danneggiato	160.000,00
34	Basilicata	SAN SEVERINO L.	PZ	Grav. danneggiato	160.000,00
35	Basilicata	SANTANGELO L. F.	PZ	Grav. danneggiato	120.000,00
36	Basilicata	SATRIANO DI L	PZ	Grav. danneggiato	250.000,00

N.	Regione	Comune	Provincia	Danno	Riparto Fondi legge finanziaria 2000
37	Basilicata	SAVOIA DI LUC.	PZ	Grav. danneggiato	200.000,00
38	Basilicata	TEANA	PZ	Grav. danneggiato	150.000,00
39	Basilicata	TERRANOVA DI P.	PZ	Grav. danneggiato	170.000,00
40	Basilicata	TITO	PZ	Grav. danneggiato	100.000,00
41	Basilicata	AILANO	MT	Grav. danneggiato	200.000,00
42	Basilicata	GRASSANO	MT	Grav. danneggiato	100.000,00
43	Basilicata	GROTTOLE	MT	Grav. danneggiato	200.000,00
44	Basilicata	SALANDRA	MT	Grav. danneggiato	100.000,00
45	Basilicata	AVIGLIANO	PZ	Danneggiato	100.000,00
46	Basilicata	BARAGIANO	PZ	Danneggiato	100.000,00
47	Basilicata	CARBONE	PZ	Danneggiato	220.000,00
48	Basilicata	FORENZA	PZ	Danneggiato	100.000,00
49	Basilicata	LATRONICO	PZ	Danneggiato	100.000,00
50	Basilicata	LAURIA	PZ	Danneggiato	140.000,00
51	Basilicata	LAVELLO	PZ	Danneggiato	180.000,00
52	Basilicata	MARATEA	PZ	Danneggiato	120.000,00
53	Basilicata	MONTEMILONE	PZ	Danneggiato	200.000,00
54	Basilicata	NEMOLI	PZ	Danneggiato	100.000,00
55	Basilicata	PIETRAGALLA	PZ	Danneggiato	100.000,00
56	Basilicata	PIGNOLA	PZ	Danneggiato	100.000,00
57	Basilicata	RIVELLO	PZ	Danneggiato	100.000,00
58	Basilicata	SENISE	PZ	Danneggiato	140.000,00
59	Basilicata	VAGLIO DI BAS.	PZ	Danneggiato	110.000,00
60	Basilicata	VENOSA	PZ	Danneggiato	120.000,00
61	Basilicata	VIGGIANELLO	PZ	Danneggiato	100.000,00
62	Basilicata	ACCETTURA	MT	Danneggiato	120.000,00
63	Basilicata	NOVA SIRI	MT	Danneggiato	110.000,00
64	Basilicata	OLIVETO LUC.	MT	Danneggiato	120.000,00
65	Basilicata	ROTONDELLA	MT	Danneggiato	170.000,00
66	Campania	AVELLINO	AV	Disastrato	600.000,00
67	Campania	LIONI	AV	Disastrato	400.000,00
68	Campania	S.MANGO SUL CALORE	AV	Disastrato	200.000,00
69	Campania	SORBO SERPICO	AV	Disastrato	200.000,00
70	Campania	CAMPAGNA	SA	Disastrato	100.000,00
71	Campania	VALVA	SA	Disastrato	1.000.000,00
72	Campania	ANDRETTA	AV	Grav. danneggiato	400.000,00
73	Campania	BAGNOLI IRPINO	AV	Grav. danneggiato	200.000,00
74	Campania	BAIANO	AV	Grav. danneggiato	300.000,00
75	Campania	CAIRANO	AV	Grav. danneggiato	200.000,00
76	Campania	CAPRIGLIA IRPINA	AV	Grav. danneggiato	300.000,00
77	Campania	CARIFE	AV	Grav. danneggiato	300.000,00

N.	Regione	Comune	Provincia	Danno	Riparto Fondi legge finanziaria 2000
78	Campania	CASSANO IRPINO	AV	Grav. danneggiato	100.000,00
79	Campania	CASTELVETERE SUL CALORE	AV	Grav. danneggiato	400.000,00
80	Campania	CHIUSANO SAN DOMENICO	AV	Grav. danneggiato	200.000,00
81	Campania	FLUMERI	AV	Grav. danneggiato	100.000,00
82	Campania	FORINO	AV	Grav. danneggiato	300.000,00
83	Campania	FRIGENTO	AV	Grav. danneggiato	700.000,00
84	Campania	GUARDIA LOMBARDI	AV	Grav. danneggiato	600.000,00
85	Campania	LACEDONIA	AV	Grav. danneggiato	600.000,00
86	Campania	MONTEFREDANE	AV	Grav. danneggiato	400.000,00
87	Campania	MONTEMARANO	AV	Grav. danneggiato	500.000,00
88	Campania	MONTORO SUPERIORE	AV	Grav. danneggiato	800.000,00
89	Campania	S.SOSSIO BARONIA	AV	Grav. danneggiato	100.000,00
90	Campania	S.STEFANO DEL SOLE	AV	Grav. danneggiato	200.000,00
91	Campania	SERINO	AV	Grav. danneggiato	800.000,00
92	Campania	STURNO	AV	Grav. danneggiato	100.000,00
93	Campania	TUFO	AV	Grav. danneggiato	100.000,00
94	Campania	VALLATA	AV	Grav. danneggiato	400.000,00
95	Campania	VENTICANO	AV	Grav. danneggiato	200.000,00
96	Campania	CAPUA	CE	Grav. danneggiato	100.000,00
97	Campania	TEANO	CE	Grav. danneggiato	300.000,00
98	Campania	AIROLA	BN	Grav. danneggiato	400.000,00
99	Campania	BENEVENTO	BN	Grav. danneggiato	400.000,00
100	Campania	BONEA	BN	Grav. danneggiato	300.000,00
101	Campania	BUCCIANO	BN	Grav. danneggiato	100.000,00
102	Campania	CASTELPAGANO	BN	Grav. danneggiato	200.000,00
103	Campania	CAUTANO	BN	Grav. danneggiato	100.000,00
104	Campania	CEPPALONI	BN	Grav. danneggiato	100.000,00
105	Campania	FORCHIA	BN	Grav. danneggiato	100.000,00
106	Campania	FRAGNETO L'ABATE	BN	Grav. danneggiato	100.000,00
107	Campania	FRAGNETO MONFORTE	BN	Grav. danneggiato	200.000,00
108	Campania	MOIANO	BN	Grav. danneggiato	300.000,00
109	Campania	PADULI	BN	Grav. danneggiato	100.000,00
110	Campania	PAGO VEIANO	BN	Grav. danneggiato	300.000,00
111	Campania	PAOLISI	BN	Grav. danneggiato	200.000,00
112	Campania	PAUPISI	BN	Grav. danneggiato	200.000,00
113	Campania	PIETRELCINA	BN	Grav. danneggiato	100.000,00
114	Campania	PONTE	BN	Grav. danneggiato	200.000,00
115	Campania	PUGLIANELLO	BN	Grav. danneggiato	200.000,00
116	Campania	S. GIORGIO DEL SANNIO	BN	Grav. danneggiato	200.000,00
117	Campania	S. LORENZELLO	BN	Grav. danneggiato	100.000,00

N.	Regione	Comune	Provincia	Danno	Riparto Fondi legge finanziaria 2000
118	Campania	S. ANGELO A CUPOLO	BN	Grav. danneggiato	300.000,00
119	Campania	S. ARCANGELO TRIMONTE	BN	Grav. danneggiato	100.000,00
120	Campania	SOLOPACA	BN	Grav. danneggiato	200.000,00
121	Campania	BRACIGLIANO	SA	Grav. danneggiato	200.000,00
122	Campania	BUCCINO	SA	Grav. danneggiato	300.000,00
123	Campania	CASTEL S.GIORGIO	SA	Grav. danneggiato	100.000,00
124	Campania	GIFFONI VALLE PIANA	SA	Grav. danneggiato	200.000,00
125	Campania	MERCATO S. SEVERINO	SA	Grav. danneggiato	300.000,00
126	Campania	MONTECORVINO ROVELLA	SA	Grav. danneggiato	400.000,00
127	Campania	MONTESANO SULLA MARCELLANA	SA	Grav. danneggiato	300.000,00
128	Campania	NOCERA INFERIORE	SA	Grav. danneggiato	200.000,00
129	Campania	NOCERA SUPERIORE	SA	Grav. danneggiato	200.000,00
130	Campania	OLEVANO SUL TUSCIANO	SA	Grav. danneggiato	100.000,00
131	Campania	PAGANI	SA	Grav. danneggiato	300.000,00
132	Campania	PELLEZZANO	SA	Grav. danneggiato	100.000,00
133	Campania	PERTOSA	SA	Grav. danneggiato	300.000,00
134	Campania	POLLA	SA	Grav. danneggiato	300.000,00
135	Campania	S.RUFO	SA	Grav. danneggiato	400.000,00
136	Campania	S.ARSENIO	SA	Grav. danneggiato	100.000,00
137	Campania	SAPRI	SA	Grav. danneggiato	100.000,00
138	Campania	CAIANELLO	CE	Danneggiato	100.000,00
139	Campania	CAIAZZO	CE	Danneggiato	100.000,00
140	Campania	CALVI RISORTA	CE	Danneggiato	100.000,00
141	Campania	FORMICOLA	CE	Danneggiato	200.000,00
142	Campania	GIANO VETUSTO	CE	Danneggiato	100.000,00
143	Campania	MARZANO APPIO	CE	Danneggiato	100.000,00
144	Campania	PASTORANO	CE	Danneggiato	100.000,00
145	Campania	PIEDIMONTE MATESE	CE	Danneggiato	100.000,00
146	Campania	ROCCAMONFINA	CE	Danneggiato	100.000,00
147	Campania	S. ANGELO D'ALIFE	CE	Danneggiato	100.000,00
148	Campania	VALLE AGRICOLA	CE	Danneggiato	100.000,00
149	Campania	VITULAZIO	CE	Danneggiato	100.000,00
150	Campania	CAMPOLATTARO	BN	Danneggiato	100.000,00
151	Campania	CASTELFRANCO IN MISCANO	BN	Danneggiato	100.000,00
152	Campania	CASTELPOTO	BN	Danneggiato	100.000,00
153	Campania	CASTELVETERE IN VAL FORTORE	BN	Danneggiato	100.000,00
154	Campania	CUSANO MUTRI	BN	Danneggiato	100.000,00
155	Campania	FOIANO DI VAL FORTORE	BN	Danneggiato	100.000,00
156	Campania	PONTELANDOLFO	BN	Danneggiato	300.000,00

N.	Regione	Comune	Provincia	Danno	Riparto Fondi legge finanziaria 2000
157	Campania	REINO	BN	Danneggiato	200.000,00
158	Campania	S.LUPO	BN	Danneggiato	100.000,00
159	Campania	TORRECUSO	BN	Danneggiato	200.000,00
160	Campania	VITULANO	BN	Danneggiato	100.000,00
161	Campania	CAGGIANO	SA	Danneggiato	100.000,00
162	Campania	CASTELCIVITA	SA	Danneggiato	100.000,00
163	Campania	ORRIA	SA	Danneggiato	100.000,00
164	Campania	OTTATI	SA	Danneggiato	100.000,00
165	Campania	SERRE	SA	Danneggiato	100.000,00
166	Campania	TORCHIARA	SA	Danneggiato	100.000,00
167	Campania	TORTORELLA	SA	Danneggiato	100.000,00
168	Campania	VALLO DELLA LUCANIA	SA	Danneggiato	100.000,00
169	Campania	SCISCIANO	NA	Danneggiato	200.000,00
				TOTALE	**33.400.000,00**

12A07312

DELIBERAZIONE 23 marzo 2012.

Fondo sanitario nazionale 2010. Finanziamento per borse di studio in medicina generale - terza annualità triennio 2008-2011, seconda annualità triennio 2009-2012 e prima annualità triennio 2010-2013. (Deliberazione n. 49/2012).

IL COMITATO INTERMINISTERIALE
PER LA PROGRAMMAZIONE ECONOMICA

Vista la legge 23 dicembre 1978, n. 833, istitutiva del Servizio sanitario nazionale;

Visto l'art. 5 del decreto-legge 8 febbraio 1998, n. 27, convertito dalla legge 8 aprile 1988, n. 109, che stabilisce, tra l'altro, che una quota del Fondo sanitario nazionale di parte corrente sia riservata all'erogazione di borse di studio per la formazione specifica in medicina generale, secondo la direttiva del Consiglio delle Comunità europee n. 86/457 del 15 settembre 1986;

Visto l'art. 3 del decreto-legge 30 maggio 1994, n. 325, convertito, con modificazioni, dalla legge 19 luglio 1994, n. 467, il quale dispone che i fondi riservati, destinati alla formazione specifica in medicina generale ai sensi del sopra citato art. 5 del decreto-legge 27/1998 siano utilizzati per l'assegnazione di borse di studio ai medici che partecipano ai corsi di formazione e per il finanziamento degli oneri connessi all'organizzazione dei predetti corsi;

Visto il decreto legislativo 17 agosto 1999, n. 368, ed in particolare il Titolo IV, Capo I «Formazione specifica in medicina generale», articoli 20-32, che regolano l'organizzazione dei corsi di formazione specifica in medicina generale della durata di tre anni riservati ai laureati in medicina e chirurgia abilitati all'esercizio professionale;

Visto il decreto legislativo 30 dicembre 1992, n. 502, e successive modificazioni ed integrazioni, concernente il riordino e la disciplina in materia sanitaria, a norma dell'art. 1 della legge 23 ottobre 1992, n. 421;

Visto l'art. 39, comma 1, del decreto legislativo 15 dicembre 1997, n. 446, che demanda al CIPE, su proposta del Ministro della salute d'intesa con la Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e Bolzano, l'assegnazione delle quote del Fondo sanitario nazionale di parte corrente, in favore delle Regioni;

Visto l'art. 32, comma 16, della legge 27 dicembre 1997, n. 449, il quale dispone, tra l'altro, che le province autonome di Trento e Bolzano, la regione Valle d'Aosta e la regione Friuli-Venezia Giulia provvedano al finanziamento del Servizio sanitario nazionale nei rispettivi territori, ai sensi dell'art. 34, comma 3, della legge 23 dicembre 1994, n. 724 e dell'art. 1, comma 144, della legge 23 dicembre 1996, n. 662, senza alcun apporto a carico del bilancio dello Stato;

Visto l'art. 1, commi 830 e 836, della legge finanziaria 2007, i quali stabiliscono rispettivamente che la misura del concorso a carico della Regione siciliana, per l'anno 2009, è pari al 49,11 per cento e che la regione Sardegna dall'anno 2007 provvede al finanziamento del fabbisogno complessivo del Servizio sanitario nazionale sul proprio territorio senza alcun apporto a carico del bilancio dello Stato;

Vista la propria delibera del 5 maggio 2011, n. 25, (*Gazzetta Ufficiale* n. 223/2011) relativa al riparto delle risorse disponibili per il finanziamento del Servizio sanitario nazionale per l'anno 2010 che accantona, al punto 2.4 del deliberato, la somma di 38.735.000 euro per il finanziamento delle borse di studio in medicina generale e delle spese di organizzazione dei corsi;

Tenuto conto che la Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e Bolzano, nella seduta del 6 luglio 1995, ha stabilito che i recuperi dei finanziamenti, assegnati alle Regioni, per le borse di studio e non utilizzati a causa del ritiro dai corsi da parte dei tirocinanti devono essere operati sull'importo riferito alle sole borse di studio;

Vista la nota del Ministero della salute n. 4882 del 23 febbraio 2012, con la quale è stata trasmessa la proposta del Ministro della salute di riparto delle risorse destinate al finanziamento delle borse di studio in medicina generale, per la terza annualità del triennio 2008-2011, la seconda annualità del triennio 2009-2012 e la prima annualità del triennio 2010-2013 a valere sulle risorse del Fondo sanitario nazionale 2010;

Considerato che il finanziamento complessivamente disponibile per l'anno 2010, pari a 38.735.000 euro, è destinato per 26.852.337 euro al rimborso delle spese sostenute per le borse di studio e per 11.882.663 euro al rimborso delle spese di organizzazione;

Considerato che sul finanziamento disponibile riferito alle sole borse di studio in medicina generale per l'anno 2010, pari a 26.852.337 euro, deve essere recuperata la somma di 1.489.748 euro per risorse rimaste inutilizzate a causa del ritiro dai corsi dei tirocinanti calcolati sulla base delle rendicontazioni regionali fino ai corsi conclusi nel triennio 2004-2006;

Tenuto conto che, a norma della legislazione vigente, vengono escluse dalla ripartizione le regioni Valle d'Aosta, Friuli-Venezia Giulia, Sardegna e le province autonome di Trento e Bolzano, mentre per la Regione siciliana è stata operata la prevista riduzione del 49,11 per cento;

Vista l'intesa della Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e Bolzano, espressa nella seduta del 2 febbraio 2012, rep. atti n. 29/CSR;

Tenuto conto dell'esame della proposta svolto ai sensi del vigente regolamento di questo Comitato (art. 3 della delibera 13 maggio 2010, n. 58);

Vista la nota n. 1229-P del 22 marzo 2012 predisposta congiuntamente dal Dipartimento per la programmazione e il coordinamento della politica economica della Presidenza del Consiglio dei Ministri e dal Ministero dell'economia e delle finanze e posta a base dell'odierna seduta del Comitato;

Delibera:

A valere sulle disponibilità del Fondo sanitario nazionale 2010 destinate al finanziamento delle borse di studio in medicina generale e delle spese di organizzazione dei corsi, pari a 38.735.000 euro, è ripartita tra le Regioni a statuto ordinario e la Regione siciliana la somma complessiva di 37.245.252 euro, al netto del recupero di 1.489.748 euro operato per le finalità esposte in premessa come risulta dalla tabella allegata che costituisce parte integrante della presente delibera.

Tale finanziamento è riferito alle borse di studio in medicina generale e alle spese di organizzazione dei corsi, relative alla terza annualità del triennio 2008-2011, seconda annualità del triennio 2009-2012 e prima annualità del triennio 2010-2013.

Roma, 23 marzo 2012

Il Presidente: MONTI

Il Segretario: BARCA

Registrato alla Corte dei conti il 12 giugno 2012
Ufficio di controllo sugli atti del Ministero dell'economia e delle finanze, registro n. 6 Economie e finanze, foglio n. 158

Allegato

RIPARTIZIONE QUOTA FSN 2010 PER FINANZIAMENTO CORSI TRIENNALI DI FORMAZIONE IN MEDICINA GENERALE
3^ ANNUALITA' PERIODO 2008-2011, 2^ ANNUALITA' PERIODO 2009-2012 E 1^ ANNUALITA' PERIODO 2010-2013 (BANDI REGIONALI)

R E G I O N I	N° Tirocinanti da Bando				Assegnazioni senza recuperi su Borse di studio			Recuperi su Borse di studio			Assegnazioni totali al netto dei recuperi su borse
	3° annualità triennio 2008-2011	2° annualità triennio 2009-2012	1° annualità triennio 2010-2013	TOTALE	Assegnazioni per borse di studio	Assegnazioni per spese di organizzazione	TOTALE	Totale recuperi da effettuare (*)	Recuperi effetuati su risorse 2010	Assegnaz. per borse di studio al netto dei recuperi	
	a	b	c	d=(a+b+c)	e	f	g = (e+f)	h	i	l = (e-i)	**m = (f+l)**
PIEMONTE	34	40	40	114	1.435.146	635.079	2.070.225	0	0	1.435.146	**2.070.225**
LOMBARDIA	80	80	80	240	3.021.360	1.337.008	4.358.368	0	0	3.021.360	**4.358.368**
VENETO	40	40	40	120	1.510.680	668.504	2.179.184	0	0	1.510.680	**2.179.184**
LIGURIA	25	30	30	85	1.070.065	473.524	1.543.589	-764.005	764.005	306.060	**779.584**
EMILIA ROMAGNA	40	0	50	90	1.133.010	501.378	1.634.388	0	0	1.133.010	**1.634.388**
TOSCANA	68	68	68	204	2.568.156	1.136.457	3.704.613	0	0	2.568.156	**3.704.613**
UMBRIA	22	25	25	72	906.408	401.103	1.307.511	0	0	906.408	**1.307.511**
MARCHE	25	25	25	75	944.175	417.815	1.361.990	-487.780	487.780	456.395	**874.210**
LAZIO	85	85	85	255	3.210.195	1.420.572	4.630.767	0	0	3.210.195	**4.630.767**
ABRUZZO	20	20	20	60	755.340	334.252	1.089.592	0	0	755.340	**1.089.592**
MOLISE	20	20	20	60	755.340	334.252	1.089.592	0	0	755.340	**1.089.592**
CAMPANIA	120	40	50	210	2.643.690	1.169.882	3.813.572	0	0	2.643.690	**3.813.572**
PUGLIA	85	100	100	285	3.587.865	1.587.698	5.175.563	0	0	3.587.865	**5.175.563**
BASILICATA	30	25	25	80	1.007.120	445.669	1.452.789	0	0	1.007.120	**1.452.789**
CALABRIA	22	22	22	66	830.874	367.677	1.198.551	-237.963	237.963	592.911	**960.588**
SICILIA	25	46	46	117	1.472.913	651.793	2.124.706	0	0	1.472.913	**2.124.706**
T O T A L I	**741**	**666**	**726**	**2.133**	**26.852.337**	**11.882.663**	**38.735.000**	**-1.489.748**	**1.489.748**	**25.362.589**	**37.245.252**

(*) Calcolati fino al triennio 2004-2006 compreso ed al netto di quanto recuperato con le precedenti proposte di riparto

Per la Regione Siciliana è stata operata la ritenuta di legge del 49,11% sulle borse di studio previste dal bando, pari a 50 unità per il triennio 2008-2011 ed a 90 unità per i trienni 2009-12 e 2010-13

12A07314

DELIBERAZIONE 23 marzo 2012.

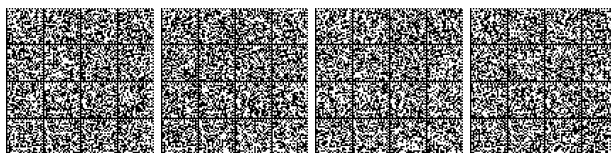
Piano irriguo nazionale. Rimodulazione del programma di completamento per le Regioni del Centro Nord. Modifica delibera n. 69/2010. (Deliberazione n. 46/2012).

IL COMITATO INTERMINISTERIALE
PER LA PROGRAMMAZIONE ECONOMICA

Visto l'art. 141, commi 1 e 3, della legge 23 dicembre 2000, n. 388 (legge finanziaria 2001), che tra l'altro reca specifiche risorse, rispettivamente, per l'avvio e la prosecuzione di interventi di recupero delle risorse idriche nel territorio nazionale, comprese le aree di crisi, e per il miglioramento e la protezione ambientale;

Vista la legge 21 dicembre 2001, n. 443, che, all'art. 1, ha stabilito che le infrastrutture pubbliche e private e gli insediamenti strategici e di preminente interesse nazionale, da realizzare per la modernizzazione e lo sviluppo del Paese, vengano individuati dal Governo attraverso un programma formulato secondo i criteri e le indicazioni procedurali contenuti nello stesso articolo, demandando a questo Comitato di approvare, in sede di prima applicazione della legge, il suddetto programma entro il 31 dicembre 2001;

Visto l'art. 4 della legge 24 dicembre 2003 n. 350, ed in particolare:

il comma 31, che autorizza limiti di impegno quindicennali pari a 50 milioni di euro a decorrere dal 2005 ed a 50 milioni di euro dal 2006, per assicurare la prosecuzione degli interventi infrastrutturali di cui all'art. 141, commi 1 e 3, della citata legge 23 dicembre 2000 n. 388;

il comma 32, ai sensi del quale le economie d'asta conseguite sono utilizzate per la prosecuzione di ulteriori lotti di impianti rientranti nelle finalità previste dai commi 31 e 34;

il comma 34, in base al quale il Ministro delle politiche agricole e forestali, di concerto con il Ministro delle infrastrutture e dei trasporti e con il Ministro dell'economia e delle finanze, definisce il programma degli interventi e le relative risorse finanziarie, in relazione agli stanziamenti di cui al comma 31;

il comma 35, il quale ha previsto, al fine di garantire il necessario coordinamento nella realizzazione di tutte le opere del settore idrico, in coerenza con gli Accordi di programma quadro esistenti, la redazione del «Programma nazionale degli interventi nel settore idrico», che comprende:

a) le opere relative al settore idrico già inserite nel citato programma delle infrastrutture strategiche di cui alla legge 21 dicembre 2001, n. 443, e successive modificazioni, tenendo conto delle procedure previste dal decreto legislativo 20 agosto 2002, n. 190;

b) gli interventi previsti dal Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare;

c) gli interventi di cui al precedente comma 31;

d) gli interventi inseriti negli Accordi di programma di cui all'art. 17 della legge 5 gennaio 1994 n. 36, nonché gli interventi concernenti trasferimenti transfrontalieri delle risorse idriche;

il comma 36, ai sensi del quale il Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare, di concerto con i Ministeri dell'economia e delle finanze, delle politiche agricole e forestali e delle infrastrutture e dei trasporti, sentita la Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano, deve presentare a questo Comitato il citato «Programma nazionale degli interventi nel settore idrico», che indica le risorse finanziarie assegnate ai singoli interventi e ne definisce la gerarchia delle priorità;

Visto l'art. 1, comma 78, della legge 23 dicembre 2005, n. 266, che ha autorizzato un contributo annuale di 200 milioni di euro per quindici anni a decorrere dall'anno 2007 per interventi infrastrutturali, prevedendo in particolare, alla lettera *b)*, il finanziamento, nella misura del 25 per cento delle risorse disponibili, a favore del «Programma nazionale degli interventi nel settore idrico», relativamente alla prosecuzione degli interventi infrastrutturali di cui all'art. 141, commi 1 e 3, della legge n. 388/2000;

Vista la legge 24 dicembre 2007, n. 244 (legge finanziaria 2008) e, visto in particolare l'art. 2, comma 257, che – tra l'altro – per la prosecuzione degli interventi di realizzazione delle opere strategiche di preminente interesse nazionale di cui alla citata legge n. 443/2001, e s.m.i., ha autorizzato la concessione di contributi quindicennali di 99,6 milioni di euro a decorrere da ciascuno degli anni 2008, 2009 e 2010;

Visto il decreto-legge 6 dicembre 2011, n. 201, convertito, con modificazioni, dalla legge 22 dicembre 2011, n. 214, e recante «Disposizioni urgenti per la crescita, l'equità e il consolidamento dei conti pubblici», che all'art. 41, comma 4, come modificato dall'art. 22, comma 1, del decreto-legge 9 febbraio 2012, n. 5, prevede che le delibere assunte da questo Comitato relativamente ai progetti e ai programmi d'intervento pubblico siano formalizzate e trasmesse al Presidente del Consiglio dei Ministri per la firma entro trenta giorni decorrenti dalla seduta in cui le delibere stesse vengono assunte;

Vista la delibera 27 maggio 2005, n. 74 (*G.U.* n. 14/2006), con la quale questo Comitato ha approvato il «Programma nazionale degli interventi nel settore idrico», comprensivo dei seguenti allegati tecnici:

allegato 1, relativo alle opere idriche già inserite nel Programma delle infrastrutture strategiche;

allegato 2, concernente gli interventi proposti dal Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare;

allegato 3, inclusivo degli interventi di cui all'art. 4, comma 31, della legge n. 350/2003, indicati dal Ministero delle politiche agricole e forestali in base a stato di avanzamento della progettazione e ad altri criteri di priorità predefiniti;

allegato 4, che riporta l'intero quadro dei fabbisogni del comparto irriguo, predisposto dal Ministero delle politiche agricole e forestali;

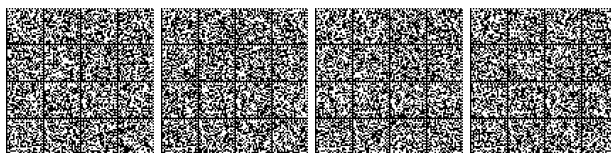
allegato 5, elenco degli interventi prioritari individuati dal Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare tra quelli ricompresi nell'allegato 2;

Vista la delibera 29 marzo 2006, n. 75 (*G.U.* 197/2006), di ricognizione delle risorse disponibili, con la quale questo Comitato ha quantificato le risorse rinvenienti dall'art. 1, comma 78, della legge n. 266/2005;

Vista la delibera 29 marzo 2006, n. 117 (S.O. *G.U.* n. 219/2006), con la quale questo Comitato ha approvato una integrazione, con riferimento alle Regioni del centro nord, all'allegato 3 della delibera n. 74/2005 (da qui in poi «Programma irriguo di completamento»), prevedendone il finanziamento a valere sull'autorizzazione di cui all'art. 1, comma 78, della legge n. 266/2005, e, limitatamente agli interventi suddivisi in lotti, sulle risorse derivanti dalle economie d'asta;

Vista la delibera 21 dicembre 2007, n. 145 (*G.U.* n. 148/2008), con la quale questo Comitato, su proposta del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, ha disposto limitate modifiche all'allegato 3 della delibera n. 74/2005 e al citato «Programma irriguo di completamento», di cui alla delibera n. 117/2006;

Vista la delibera 22 luglio 2010, n. 69, (*G.U.* n. 294/2010), con la quale questo Comitato ha approvato la rimodulazione del «Programma irriguo di completamento», per interventi infrastrutturali irrigui localizzati nelle regioni del centro nord la cui realizzazione è prevista a valere sulle risorse rimodulate di cui all'art. 2, comma 133, della legge n. 244/2007, per un importo di 418,5 milioni di euro, elencando all'Allegato 1, suddivisi per Regione, gli interventi ammessi a finanziamento, con indicato il soggetto beneficiario e la relativa descrizione;

Vista la nota 1° marzo 2012, n. 3414 con la quale il Ministro delle politiche agricole e forestali ha richiesto l'iscrizione all'ordine del giorno della prima riunione

utile del Comitato della proposta di approvazione di modifiche alla citata delibera n. 69/2010 e ha trasmesso la relativa documentazione istruttoria;

Vista la nota 8 marzo 2012, n. 5411 con la quale il Ministero delle politiche agricole e forestali specifica che il Consorzio Dugali è il beneficiario dell'intervento «Ristrutturazione e adeguamento dell'impianto di Foce Morbasco, estensione e ristrutturazione della rete adduttrice e distributrice ai fini del recupero della risorsa idrica»;

Tenuto conto dell'esame della proposta svolto ai sensi del vigente regolamento di questo Comitato (art. 3 della delibera 13 maggio 2010, n. 58);

Vista la nota 22 marzo 2012, n. 1229, predisposta congiuntamente dal Dipartimento per la programmazione e il coordinamento della politica economica della Presidenza del Consiglio dei Ministri e dal Ministero dell'economia e delle finanze e posta a base dell'odierna seduta del Comitato, contenente le valutazioni e le prescrizioni da riportare nella presente delibera;

Su proposta del Ministro delle politiche agricole, alimentari e forestali;

Acquisita in seduta l'intesa del Ministro dell'economia e delle finanze;

Prende atto

delle risultanze dell'istruttoria svolta dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ed in particolare:

che la Regione Lombardia con nota n. 23940 del 12 settembre 2011 ha evidenziato alcune esigenze con riferimento a interventi nel settore irriguo, per fronteggiare le quali il Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ha richiesto tre modifiche alla delibera n. 69/2010;

che la prima modifica riguarda la sostituzione, nell'Allegato 1 della sopra citata delibera, del progetto «Risagomatura della sezione idraulica e rivestimento ecocompatibile», dell'importo di euro 5.025.000, con altri due interventi aventi il medesimo costo complessivo;

che, in particolare, il primo dei due interventi proposto in sostituzione riguarda il «Miglioramento della struttura irrigua del canale Naviglio della città di Cremona», dell'importo di euro 2.025.000, con beneficiario il Consorzio di bonifica Naviglio Vacchelli;

che il secondo intervento interessa la «Ristrutturazione e l'adeguamento dell'impianto di Foce Morbasco, estensione e ristrutturazione della rete adduttrice e distributrice ai fini del recupero della risorsa idrica», per l'importo di euro 3.000.000, con beneficiario il Consorzio Dugali;

che la seconda modifica riguarda la sostituzione dell'intervento «Completamento rete irrigua e riconversione sistema esistente» con l'intervento «Realizzazione di nuova controchiavica presso l'impianto idrovoro di Moglia Sermide», destinando il contributo di euro 2.250.000, assegnato al primo progetto, al cofinanziamento del nuovo intervento sempre a favore del medesimo beneficiario il Consorzio Agro Mantovano Reggiano, oggi Consorzio di bonifica Terre dei Gonzaga in Destra Po';

che la terza modifica riguarda la eliminazione dell'intervento «Costruzione di un impianto di sollevamento di acqua irrigua da un colatore per sottendere un comprensorio ampio del Basso Pavese» e la destinazione dell'importo corrispondente (euro 4.000.000) al completamento degli «Interventi di consolidamento del nodo idraulico delle opere di presa del canale Adduttore Villoresi, sul fiume Ticino, in località Panperduto, nel Comune di Somma Lombardo», con beneficiario il Consorzio di Bonifica Est Ticino Villoresi;

che il Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ha acquisito dalle Regioni un «parco progetti» esecutivi e definitivi su ulteriori interventi per oltre 1,5 miliardi di euro, e che continuano a pervenire nuove richieste di finanziamenti, che non trovano capienza nell'attuale programmazione;

che il suddetto Ministero chiede la modifica della disposizione di cui al punto 4 della citata delibera n. 69/2010, prevedendo che le risorse, liberate in seguito alle revoche delle concessioni, possano essere destinate, oltre che al finanziamento di opere incluse nel «Programma irriguo di completamento», anche a nuove iniziative che rivestano rilevanza strategica per i territori, abbiano progettazione di livello esecutivo e facciano parte del parco progetti delle Regioni del Centro Nord;

che, infine, il citato Ministero richiede di rettificare l'Allegato 1 alla delibera n. 69/2010, inserendo la seguente descrizione dell'intervento nella Regione Umbria, riconducibile all'Ente irriguo umbro toscano, dell'importo di euro 43.000.000: «Interventi urgenti di stabilizzazione del versante destro della diga del Chiascio – II stralcio – opere di stabilizzazione e messa in sicurezza del versante destro dell'invaso e del manufatto di presa»;

Delibera:

1. Sono approvate le modifiche alla delibera n. 69/2010 di cui alla precedente presa d'atto.

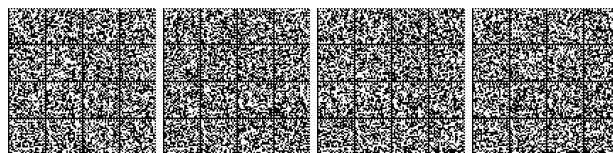
2. Il Programma irriguo di completamento per le Regioni del Centro Nord è riportato nell'Allegato 1, che fa parte integrante della presente delibera.

3. Il punto 4 della delibera n. 69/2010 è così modificato: «Le risorse liberate in seguito alle revoche delle concessioni sono destinate dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, previa sottoposizione a questo Comitato di una ulteriore rimodulazione del Programma all'esame, a nuove iniziative ricomprese nel parco progetti acquisito dal medesimo Ministero dalle Regioni del Centro Nord che rivestano rilevanza strategica per i territori e abbiano progettazione di livello esecutivo, tenuto conto della capacità esecutiva dimostrata sulla scorta di un indice di efficienza basato sullo stato di avanzamento della spesa sostenuta — dal singolo nuovo soggetto concessionario e a livello regionale — e approvata con provvedimento del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali.

Roma, 23 marzo 2012

Il Presidente: MONTI

Il segretario: BARCA

Registrato alla Corte dei conti il 12 giugno 2012
Ufficio di controllo sugli atti del Ministero dell'economia e delle finanze, registro n. 6 Economie e finanze, foglio n. 141

ALLEGATO

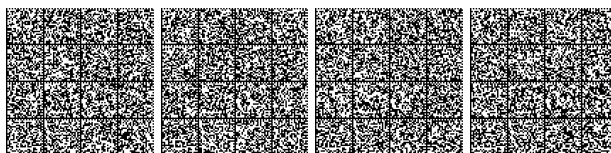
Rimodulazione "Programma irriguo di completamento per le Regioni del Centro Nord"

Regione	Consorzio	Descrizione intervento	Delibera CIPE n. 117/2006	Importo ricondotto a M€ 500,00	Importo ricondotto a M€ 418,507
Emilia-Romagna	Consorzio di bonifica di Piacenza (ex Bacini Tidone Trebbia)	Completamento del ripristino funzionale della canalizzazione di adduzione primaria e ripristino della canalizzazione secondaria - area irrigua Trebbia	10.000.000,00	10.000.000,00	10.000.000,00
Emilia-Romagna	Renana	Completamento impianto pluvirriguo del Correcchio (settore sud) comune di Imola	3.500.000,00	3.500.000,00	3.500.000,00
Emilia-Romagna	Consorzio di bonifica dell'Emilia Centrale (ex Bentivoglio Enza)	Ristrutturazione rete irrigua consortile - III lotto funzionale. Diversi comuni in provincia di Reggio Emilia	5.000.000,00	5.000.000,00	5.000.000,00
Emilia-Romagna	Canale Emiliano Romagnolo	AREA BEVANO-FIUMI UNITI - Completamento degli impianti irrigui in pressione "Canale della Gabbia - Puglioli" a servizio dei territori di Lido Adriano, punta Marina, Porto Fuori e Classe (E + 3) e realizzazione dell'Impianto Irriguo in pressione "Standiana"	19.908.969,60	0,00	0,00
Emilia-Romagna	Canale Emiliano Romagnolo	AREA LAMONE-VIA CUPA - 1°Lotto, derivazione e addu zione principale dal CER con condotta interrata per il pompaggio in bassa pressione verso monte	6.059.024,00	6.059.024,00	6.059.024,00
Emilia-Romagna	Canale Emiliano Romagnolo	AREA LAMONE-VIA CUPA - 2°Lotto, realizzazione dell 'impianto irriguo in pressione "Pisinello-S.Egidio" (F+D)	7.354.144,00	7.354.144,00	1.000.000,00
Emilia-Romagna	Canale Emiliano Romagnolo	AREA RONCO-BEVANO - Completamento degli impianti irrigui in pressione "Selbagnone - Carpena" a servizio dei territori di Selbagnone Carpena (X + W) e realizzazine dell'impianto irriguo in pressione "S. Leonardo" a servizio dei territori di S. Leonardo e C	14.790.921,56	6.388.899,15	6.388.899,15
Emilia-Romagna	Consorzio di bonifica Pianura di Ferrara (ex I° Circondario)	Rinnovo e potenziamento impianto di prelievo dal Po di Goro in località Garbina	2.695.000,00	2.695.000,00	2.695.000,00
Emilia-Romagna	Consorzio di bonifica Pianura di Ferrara (ex I° Circondario)	Rifacimento impianto di derivazione di Guarda con prelievo per pompaggio dal fiume Po	3.110.000,00	3.110.000,00	3.110.000,00
Emilia-Romagna	Consorzio di bonifica della Pianura Ferrarese (ex II°Circondario)	Recupero e potenziamento dell'irrigatore Ponti (II° lotto funzionale) I stralcio funzionale II stralcio funzionale	9.250.000,00	5.600.000,00	5.600.000,00
Emilia-Romagna	Consorzio di bonifica Pianura di Ferrara (ex II° Circondario)	Adeguamento sistema generale irriguo Canale Circondariale completamento	2.000.000,00	2.000.000,00	0,00
Emilia-Romagna	Consorzio di bonifica dell'Emilia Centrale (ex Parmigiana Moglia Secchia)	Riabilitazione della presa irrigua di Boretto mediante sistemazione locale dell'alveo di magra del fiume Po e adeguamento dell'impianto.	7.500.000,00	7.500.000,00	7.500.000,00
Emilia-Romagna	Consorzio di bonifica dell'Emilia Centrale (ex Parmigiana Moglia Secchia)	Progetto di adeguamento e completamento opere irrigue di rilevanza nazionale per l'ottimizzazione dell'uso delle risorse idriche nel comprensorio del Consorzio della B.P.M.S.- 2°stralcio esecutiv o: ammodernamento e potenziamento impianti di sollevamento	7.100.000,00	7.100.000,00	7.100.000,00
Emilia-Romagna	Romagna Occidentale	Completamento della distribuzione irrigua nell'area "Santerno-Senio" in destra del CER, per la parte residua dei distretti irrigui "San Mauro" e "Felisio"e distribuzione plurima nei distretti "Borello" e "Casanola" al fine di salvaguardare la falda ipode - completamento	7.335.724,82	7.335.724,82	7.335.724,82
Emilia-Romagna	Romagna Occidentale	Distribuzione irrigua delle acque da CER - Progetto esecutivo per l'area "Senio-Lamone" nei comuni di Cotignola e Faenza - Completamento	13.580.166,43	13.580.166,43	7.086.776,06
Emilia-Romagna	Consorzio di bonifica della Romagna (ex Savio e Rubicone) / CER	Distribuzione irrigua con le acque del C.E.R. Area Bevano-Savio in comune di Cesena distretto irriguo San Vittore-San Carlo II lotto ampliamento del 2 stralcio	3.875.000,00	3.875.000,00	3.875.000,00
SUBTOTALE EMILIA-ROMAGNA			**123.058.950,41**	**91.097.958,40**	**76.250.424,03**

Regione	Consorzio	Descrizione intervento	Delibera CIPE n. 117/2006	Importo ricondotto a M€ 500,00	Importo ricondotto a M€ 418,507
Friuli Venezia Giulia	Consorzio di bonifica Cellina Meduna	7° Lotto: Opera di presa e condotta adduttrice prin cipale a servizio della zona "C" della superficie di 550 ha nei Comuni di Spilimbergo e San Giorgio della Richinvelda (PN).Progetto consorziale n° 641 in dat a 14.10.2002	2.200.000,00	2.200.000,00	2.200.000,00
Friuli Venezia Giulia	Consorzio di bonifica Cellina Meduna	8° Lotto: Condotte adduttrici principali e secondar ie a servizio dell zona "C" della superficie di 550 ha in Comune di San Giorgio della Richinvelda (PN). Progetto consorziale n° 642 in data 14.10.2002	2.400.000,00	2.400.000,00	2.400.000,00
Friuli Venezia Giulia	Consorzio di bonifica Cellina Meduna	20° Lotto:Condotte adduttrici principali di complet amentpo a servizio della zona "L" della superficie di 650 ha nel Comune di Aviano (PN). Progetto consorziale n° 578 in data 14.10.2002	2.025.000,00	2.025.000,00	2.025.000,00
Friuli Venezia Giulia	Consorzio di bonifica Cellina Meduna	23° Lotto: Opera di ppresa e condotte adduttrici pr incipali e secondarie a servuzio della zona "N" della superficie di 440 ha nel Comune di Aviano e Budola (PN). Progetto consorziale n° 645 in data 14 .10.2002	2.370.000,00	2.370.000,00	2.370.000,00
Friuli Venezia Giulia	Consorzio di bonifica Cellina Meduna	16° Lotto - Condotte adduttrici principali di compl etamento a servizio della zona "C" della superficie di 350 Ha nei Comuni di Montereale Valcellina e Aviano. Progetto n°574 in data 14/10/2002	1.422.800,00	1.422.800,00	1.422.800,00
Friuli Venezia Giulia	Consorzio di bonifica Cellina Meduna	21° Lotto: Condotte adduttrici principali di comple tamento a servizio della zona "M" della superficie di 500 ha nei Comuni di Aviano e San Quirino (ON). Progetto consorziale n° 579 in data 14.10.2002	1.958.000,00	1.958.000,00	1.958.000,00
Friuli Venezia Giulia	Consorzio di bonifica Cellina Meduna	24° Lotto - Condotte adduttrici principali e second arie a servizio della zona a "Nord di Cordenons" della superficie di 300 Ha nei comuni di San Quirino e Cordenons (PN)	1.450.000,00	1.450.000,00	1.450.000,00
Friuli Venezia Giulia	Consorzio di bonifica Cellina Meduna	26°Lotto: Opera di presa e condotte adduttrici prin cipali e secondarie a servizio delle zone nei Comuni di Budola e Polcenigo della superficie di 370 ha. Progetto consorziale n° 644 in data 14.10.2002	1.730.000,00	1.730.000,00	1.730.000,00
Friuli Venezia Giulia	Consorzio di bonifica Cellina Meduna	25° Lotto: Condotte adduttrici principali e seconda rie a servizio della zona "Villotte sud" della superficie di 500 ha nei Comuni di San Quirino e Pordenone (PN). Progetto consorziale n° 646 in data 14.10.2002	2.250.000,00	2.250.000,00	2.250.000,00
Friuli Venezia Giulia	Consorzio di bonifica Cellina Meduna	48° Lotto: Condotte adduttrici e distributrici a se rvizio della zona Meduna denominata "C" nel Comune di San Giorgio della Richinvelda su una superficie di ha 480. Progetto consorziale n°648 in data 14.10.2002	2.000.000,00	2.000.000,00	2.000.000,00
Friuli Venezia Giulia	Consorzio di bonifica Cellina Meduna	6° Lotto: Condotte adduttrici principali e secondar ie a servizio della zona "B" della superficie di 380 ha nei Comuni di Spilimbergo, San Giorgio della Richinvelda e San Martino al Tagliamento (PN). Progetto consorziale n° 647 in data 14.10.2002	1.950.000,00	1.950.000,00	1.950.000,00
Friuli Venezia Giulia	Consorzio di bonifica Cellina Meduna	35° Lotto- Lavori di completamento delle condotte a dduttrici principali e secondarie a servizio della zona "M" (Sedrano) della superficie di circa 500 ha nei Comuni di Aviano e S. Quirino (PN). Progetto n° 666 in data 03.11.2003	2.100.000,00	2.100.000,00	2.100.000,00
Friuli Venezia Giulia	Consorzio di bonifica Cellina Meduna	27° Lotto: Completamento delle condotte adduttrici e distributrici a servizio della zona "N" della superficie di circa 550 ha nei Comuni di Budoia, Polcenigo e Fontanafredda (PN). Progetto n° 660 in data 03.11.2003	2.320.000,00	2.320.000,00	2.320.000,00
Friuli Venezia Giulia	Consorzio di bonifica Cellina Meduna	34° Lotto- Opere di presa, di adduzione e distribuz ione dal canale di San Foca, per la conversione degli impianti irrigui da scorrimento ad aspersione su una superficie di circa 490 ha nei Comuni di Cordenons, e San Quirino (PN). Progetto n° 667	2.140.000,00	2.140.000,00	2.140.000,00
Friuli Venezia Giulia	Consorzio di bonifica Cellina Meduna	36° Lotto- Opere irrigue di conversione a pluvirrig azione su una superficie di circa 350 ha nel Comune di Cordenons (PN). Progetto n° 658 in data 03.11.2003	2.330.000,00	2.330.000,00	2.330.000,00
Friuli Venezia Giulia	Consorzio di bonifica Cellina Meduna	9° Lotto: Opera di presa e condotte adduttrici prin cipali e secondarie a servizio di una superficie di 6000 ha in Comune di San Martino al Tagliamento, Valvasone e Casarsa della Delizia (PN). Progetto consorziale n° 643 in data 14.10.2002	2.300.000,00	2.300.000,00	2.300.000,00
Friuli Venezia Giulia	Consorzio di bonifica Cellina Meduna	42° Lotto- Stazione di pompaggio e condotte adduttr ici e distributrici a servizio della zona di San Martino al Tagliamento della superficie di circa 370 ha nei Comuni di Arzene,San Martino al Tagliamento e Valvasone (PN). Progetto in data 03.11.2003	2.220.000,00	2.220.000,00	2.220.000,00

Regione	Consorzio	Descrizione intervento	Delibera CIPE n. 117/2006	Importo ricondotto a M€ 500,00	Importo ricondotto a M€ 418,507
Friuli Venezia Giulia	Consorzio di bonifica Cellina Meduna	50°Lotto: Moni toraggio e Telecontrollo delle opere consorziali- Zona Cellina	2.500.000,00	2.500.000,00	2.500.000,00
Friuli Venezia Giulia	Consorzio di bonifica Cellina Meduna	51°Lotto: Moni toraggio e Telecontrollo delle opere consorziali- Zona Meduna	2.500.000,00	2.500.000,00	2.500.000,00
Friuli Venezia Giulia	Consorzio di bonifica Cellina Meduna	43°Lotto- Stazione di pompaggio e condotte adduttri ci e distributrici a servizio della zona tra l'abitato di Arzene,Valvasone e Casarsa della Delizia (PN). Progetto in data 03.11.2003	2.360.000,00	2.360.000,00	831.813,15
Friuli Venezia Giulia	Consorzio di bonifica Cellina Meduna	41°Lotto- Conversione irrigua da scorrimento a pluv irrigazione della zona ad est di Domanins della superficie di circa 440 ha nei Comuni di Arzene, San Giorgio della Richinvelda e San Martino al Tagliamento (PN). Progetto n°671 in data 03.11.2003	2.340.000,00	2.340.000,00	0,00
Friuli Venezia Giulia	Consorzio di bonifica Cellina Meduna	29°Lotto- Opere idrauliche di distribuzione dal ca nale di Villa Rinaldi, per la conversione degli impianti irrigui da scorrimento ad aspersione su una superficie di circa 350 ha nel Comune di Fontanafredda (PN). Progetto n° 668 in data 03.11.2003	2.100.000,00	2.100.000,00	0,00
Friuli Venezia Giulia	Consorzio di bonifica Cellina Meduna	28°Lotto: Opere idrauliche di adduzine e distribuz ione dal canale di Villa Rinaldi,per la conversione degli impianti irrigui da scorrimento ad aspersione su una superficie di circa 350 ha nei Comuni di Fontanafredda e Polcenigo (PN). Progetto n°659	2.100.000,00	2.100.000,00	0,00
SUBTOTALE FRIULI VENEZIA GIULIA			**49.065.800,00**	**49.065.800,00**	**40.997.613,15**
Lazio	Tevere Agro Romano	Ristrutturazione ed ammodernamento dell'impianto irriguo di Maccarese in agro di Fiumicino Completamento	22.460.231,40	22.460.231,40	18.799.566,95
SUBTOTALE LAZIO			**22.460.231,40**	**22.460.231,40**	**18.799.566,95**
Lombardia	Associazione Irrigazione Est Sesia	Ristrutturazione del subdiramatore Pavia e costruzione suo scaricatore	30.000.000,00	30.000.000,00	24.186.243,59
Lombardia	Burana Leo Scoltenna Panaro	Lavori di consolidamento ed incamiciatura delle 6 tubazioni prementi dell'impianto Sabbioncello e consolidamento delle arginature del canale omonimo Completamento	750.000,00	750.000,00	750.000,00
Lombardia	Consorzio di Bonifica Terre dei Gonzaga in destra Po'	Realizzazione di nuova controchiavica presso l'impianto idrovoro di Moglia di Sermide (*)	2.250.000,00	2.250.000,00	2.250.000,00
Lombardia	Consorzio di Bonifica Alta e Media Pianura Mantovana	Lavori di ristrutturazione dei canali principale Arnò e Quaglia nel comune del Mantovano	2.000.000,00	2.000.000,00	1.327.000,00
Lombardia	Consorzio di Bonifica Alta e Media Pianura Mantovana	Lavori di adeguamento del Canale Primario di Mariana – 5°lotto	1.600.000,00	1.600.000,00	1.600.000,00
Lombardia	Consorzio di bonifica Dugali	Ristrutturazione e adeguamento dell'impianto di Foce Morbasco sul fiume Po. Estensione, ristrutturazione rete adduttrice e distributrice anche ai fini del recupero della risorsa idrica. C) costruzione rete adduttrice, in relazione a nuove esigenze irrigue	7.000.000,00	7.000.000,00	7.000.000,00
Lombardia	Consorzio di bonifica Dugali	Ristrutturazione e adeguamento dell'impianto di Foce Morbasco sul fiume Po, estensione, ristrutturazione rete adduttrice e distributrice anche ai fini del recupero della risorsa idrica. D) ristrutturazione rete distributrice, recupero risorsa idrica e riduzione impatto ambientale	3.000.000,00	3.000.000,00	0,00
Lombardia	Consorzio di bonifica Est Ticino Villoresi	Interventi di consolidamento del nodo idraulico delle opere di presa del Canale Adduttore Principale Villoresi sul fiume Ticino in località Panperduto - comune di Somma Lombardo (VA)	2.600.000,00	2.600.000,00	2.600.000,00
Lombardia	Consorzio di Bonifica Est Ticino Villoresi	Interventi di consolidamento del nodo idraulico delle opere di presa del Canale Adduttore Principale Villoresi sul fiume Ticino in località Panperduto - comune di Somma Lombardo (VA). Completamento (***)	4.000.000,00	4.000.000,00	4.000.000,00
Lombardia	Consorzio di Bonifica Vacchelli Naviglio	Miglioramento della struttura irrigua del canale Naviglio della città di Cremona (**)	5.025.000,00	5.025.000,00	2.025.000,00

Regione	Consorzio	Descrizione intervento	Delibera CIPE n. 117/2006	Importo ricondotto a M€ 500,00	Importo ricondotto a M€ 418,507
Lombardia	Consorzio di bonifica Dugali	Ristrutturazione e adeguamento dell'impianto di Foce Morbasco, estensione e ristrutturazione della rete adduttrice e distributrice ai fini del recupero della risorsa idrica (**)	5.025.000,00	5.025.000,00	3.000.000,00
Lombardia	Consorzio di bonifica Dugali	Adeguamento canale Vacchelli Completamento	3.587,50	3.587,50	0,00
SUBTOTALE LOMBARDIA			**58.228.587,50**	**58.228.587,50**	**48.738.243,59**
Marche	Consorzio di Bonifica del Musone, Potenza e Chienti, Asola e Alto Nera	Completamento dell'impianto di irrigazione della Val Musone nei Comuni di Osimo, Filottrano, Loreto, Recanati e Montefano 3° Stralcio Completamento	25.027.786,10	25.027.786,10	20.948.650,62
SUBTOTALE MARCHE			**25.027.786,10**	**25.027.786,10**	**20.948.650,62**
Piemonte	Consorzio irriguo di 2°grado Valle Gesso	Intervento funzionale per rendere disponibile l'acqua invasata anche all'uso irriguo.	8.389.539,01	0,00	0,00
Piemonte	Consorzio irriguo di M.F. Canale De Ferrari	Rivestimento e ammodernamento dell'asta principale del canale De Ferrari	25.700.662,00	0,00	3.380.000,00
Piemonte	Est Sesia	Interventi di ristrutturazione delle rogge Busca e Biraga - 2°lotto	11.362.051,78	11.362.051,78	10.762.3 95,61
Piemonte	Est Sesia	Interventi di ristrutturazione del Canale Regina Elena - 3°lotto 1°stralcio	8.263.310,39	3.763.310,39	3 .763.310,39
Piemonte	Baraggia Biellese Vercellese	Lavori di completamento dell'impianto di irrigazione a pioggia sotteso al bacino di invaso sul Torrente Ingagna - progetto esecutivo 9°lotto	14.700.000,00	14.700.000,00	14.700.000,00
Piemonte	Baraggia Biellese Vercellese	Lavori di completamento dell'impianto di irrigazione a pioggia sotteso al bacino di invaso sul Torrente Ingagna - progetto esecutivo 10°lotto	28.400.000,00	25.972.596,23	17.544.718,03
Piemonte	Baraggia Biellese Vercellese	Lavori di completamento dell'impianto di irrigazione a pioggia sotteso al bacino di invaso sul Torrente Ingagna - progetto esecutivo 11°lotto	26.100.000,00	26.100.000,00	26.100.000,00
Piemonte	Baraggia Biellese Vercellese	Lavori di completamento del nuovo canale della Baraggia	9.200.000,00	9.200.000,00	0,00
SUBTOTALE PIEMONTE			**132.115.563,18**	**91.097.958,40**	**76.250.424,03**
Toscana	Ente irriguo Umbro Toscano	Adduzione primaria dalla diga di Montedoglio alla Valdichiana(2°Lotto 3° stralcio) Completamento	10.817.000,00	10.817.000,00	8.105.879,22
Toscana	Grossetana	Lotto 226 II stralcio- Progetto per intervento di miglioramento strutturale impianto irriguo consorziale (completamento intubamento canale secondario) Completamento	5.817.247,96	5.817.247,96	5.817.247,96
SUBTOTALE TOSCANA			**16.634.247,96**	**16.634.247,96**	**13.923.127,18**
Umbria	Ente Irriguo Umbro-Toscano	Adduzione primaria dal serbatoio sul fiume Chiascio 2°Lotto 2°stralcio Completamento	18.195.061,00	18.195.061,00	3.349.390,73
Umbria	Ente Irriguo Umbro-Toscano	Interventi urgenti di stabilizzazione del versante destro della diga del Chiascio - II stralcio- opere di stabilizzazione e messa in sicurezza del versante destro dell'invaso e del manufatto di presa	37.179.514,58	37.179.514,58	43.000.000,00
SUBTOTALE UMBRIA			**55.374.575,58**	**55.374.575,58**	**46.349.390,73**
Veneto	Adige Euganeo	Ripristino efficienza irrigua con interventi di ammodernamento delle opere di presa,adeguamento,completamento ed estensione della rete idraulica nei bacini utilizzanti le acque dei Fiumi Adige eGuà Frassine.Lotto interventi bacini con derivazione dall'Adi	3.000.000,00	3.000.000,00	3.000.000,00
Veneto	Adige Euganeo	Ripristino efficienza irrigua con interventi di ammodernamento delle opere di presa,adeguamento,completamento ed estensione della rete idraulica nei bacini utilizzanti le acque dei Fiumi Adige e Guà Frassine. Lotto interventi bacini del Frassine Completamento	4.000.000,00	4.000.000,00	4.000.000,00

Regione	Consorzio	Descrizione intervento	Delibera CIPE n. 117/2006	Importo ricondotto a M€ 500,00	Importo ricondotto a M€ 418,507
Veneto	Adige Euganeo	Ripristino efficienza irrigua con interventi di ammodernamento delle opere di presa ed adeguamento della rete idraulica nei bacini utilizzanti le acque del Fiume Adige,Fratta Gorzone,Guà Frassine.Lotto interventi bacini dell'Adige	2.012.878,40	2.012.878,40	2.012.878,40
Veneto	Adige Po	Ristrutturazione cavo maestro 2°stralcio terzo lott o - PROGETTO AGGIORNATO NEL 2009 PER € 4.000.000,00	2.580.000,00	2.580.000,00	2.000.000,00
Veneto	Adige Po	Completamento dei lavori di sistemazione idraulica irrigua del C.M. del Bacino Superiore - 2°lotto 3°stralcio. Completame nto	15.000.000,00	15.000.000,00	12.000.000,00
Veneto	Adige Po	Completamento sistema adduttore irriguo principale Adigetto-Scortico-Malopera ed opere idrauliche connesse per l'irrigazione di 50.000ha. Completamento	20.400.000,00	0,00	0,00
Veneto	Adige Po	Rinforzo arginature del canale Ceresolo per la formazione di un serbatoio irriguo-2°stralcio-da Badia Polesine a Rovigo e rel ative opere di adduzione	15.000.000,00	10.400.000,00	10.400.000,00
Veneto	Adige Po	Costruzione di un sistema irriguo integrato nel bacino San Pietro di Cavarzere a servizio di un'area di 4.000 ha ad elevata vocazione orticola. Completamento	1.200.000,00	1.200.000,00	1.200.000,00
Veneto	Adige Po	Ripristino ex alveo abbandonato del canale Adigetto da Grignella a Punta Stramazzo per la creazione di un serbatoio irriguo nei Comuni di Adria,Cavarzere e Loreo	4.500.000,00	3.800.000,00	3.800.000,00
Veneto	Alta Pianura Veneta	Intervento di razionalizzazione e trasformazione irrigua a goccia per colture specializzate in località Torricelle(Fara vicentino)	148.939,23	148.939,23	148.939,23
Veneto	Alta Pianura Veneta	Opere di adduzione principale dal canale L.E.B.per l'irrigazione del Bacino Ottoville	725.000,00	725.000,00	725.000,00
Veneto	Bacchiglione	Opere di estensione del collegamento del canale L.E.B. all'area termale. Ulteriori interventi	5.500.000,00	5.500.000,00	5.500.000,00
Veneto	Brenta	Trasformazione irrigua di 2,055 ha in zona pedemontana comuni di Romano d'Ezzelino ecc	2.950.400,11	2.950.400,11	2.950.400,11
Veneto	Brenta	Trasformazione irrigua di 953 ha in zona pedemontana comuni di Bassano del Grappa ecc.	3.480.006,31	3.480.006,31	3.480.006,31
Veneto	Delta del Po	Adeguamento infrastrutture irrigue ed idrauliche, comprensorio primo stralcio	6.660.000,00	5.700.734,35	0,00
Veneto	Delta del Po	Completamento dei lavori di adeguamento delle infrastrutture di adduzione e di distribuzione dell'acqua irrigua,nonché della rete idraulica connessa per fronteggiare il pericolo della salinizzazione del territorio consorziale - 2° stralcio funzionale. Lavori di completamento rete irrigua isola Ca venier boccasette e donzella. Ripristino officiosità canale principale valli. Completamento	2.700.000,00	2.700.000,00	2.700.000,00
Veneto	Delta del Po	Completamento dei lavori di adeguamento delle infrastrutture di adduzione e di distribuzione dell'acqua irrigua,nonché della rete idraulica connessa per fronteggiare il pericolo della salinizzazione del territorio consorziale - 2 °stralcio funzional. Lavori estenzione dell'irriga zione nella zona nord del bacino, ripristino funzionalità rete di distribuzione irrigua a pelo libero e messa in sicurezza delle arginature del canale Busiola	5.200.000,00	5.200.000,00	5.200.000,00
Veneto	Delta del Po	Completamento dei lavori di adeguamento delle infrastrutture di adduzione e di distribuzione dell'acqua irrigua,nonché della rete idraulica connessa per fronteggiare il pericolo della salinizzazione del territorio consorziale - 2°stralcio funzionale. Lavori unità territoriale Rosolina. Completamento rete irrigua in bassa pressione	6.400.000,00	6.400.000,00	4.200.000,00
Veneto	Piave	Riduzione del prelievo irriguo dal Fiume Piave: conversione impianto Nervesa Spresiano da scorrimento a pluvirigazione. Completamento	1.000.000,00	1.000.000,00	1.000.000,00
Veneto	Piave	Riduzione del prelievo irriguo dal Fiume Piave: conversione impianti da scorrimento a pluvirigu o: 2°stralcio Impianto Nerve sa Spresiano	3.500.000,00	3.500.000,00	3.500.000,00

Regione	Consorzio	Descrizione intervento	Delibera CIPE n. 117/2006	Importo ricondotto a M€ 500,00	Importo ricondotto a M€ 418,507
Veneto	Piave	Realizzazione condotta adduttrice a gravità per impianti pluvirrigui di Castelfranco Veneto e Resana, su ha 2.100. Completamento	800.000,00	800.000,00	800.000,00
Veneto	Piave	Progetto di riconversione del sistema irriguo da scorrimento ad aspersione "Impianto delle Mandre"	11.000.000,00	11.000.000,00	7.633.199,98
SUBTOTALE VENETO			**117.757.224,05**	**91.097.958,40**	**76.250.424,03**
TOTALE GENERALE			**599.722.966,18**	**500.085.103,74**	**418.507.864,31**

(*) Sostituisce l'intervento "Completamento rete irrigua e riconversione sistema esistente", con beneficiario il "Consorzio Agro Mantovano Reggiano", di importo pari a euro 2.250.000,00, di cui all'Allegato della delibera n. 69/2010
(**) Sostituisce l'intervento "Risagomatura della sezione idraulica e rivestimento eco compatibile", con beneficiario il "Consorzio Vacchelli Naviglio", di importo pari a euro 5.025.000,00, di cui all'allegato della delibera n. 69/2010
(***) Sostituisce l'intervento "Costruzione di un impianto di sollevamento di acqua irrigua da un colatrore per sottendere un comprensorio ampio del Basso Pavese", con beneficiario il Consorzio di bonifica Est Ticino Villoresi, di importo pari a euro 4.000.000,00, di cui all'allegato della delibera n. 69/2010.

12A07315

ESTRATTI, SUNTI E COMUNICATI

AGENZIA ITALIANA DEL FARMACO

Rinnovo dell'autorizzazione all'immissione in commercio, secondo procedura di mutuo riconoscimento, di alcune confezioni del medicinale per uso umano «Seroxat» con conseguente modifica stampati.

Estratto determinazione V&A/852 del 18 giugno 2012

Specialità medicinale: SEROXAT.

Confezioni:

A.I.C. n. 027963014 - «20 mg compresse rivestite con film» 12 compresse;

A.I.C. n. 027963026 - «2 mg/ml sospensione orale» 1 flacone da 150 ml;

A.I.C. n. 027963038 - «20 mg compresse rivestite con film» 28 compresse;

A.I.C. n. 027963040 - «20 mg compresse rivestite con film» 50 compresse.

Titolare A.I.C.: Glaxosmithkline S.p.a.

Numero procedura mutuo riconoscimento: NL/H/0566/001,003/R/002 - NL/H/0566/001-003/II/083.

Tipo di modifica: rinnovo autorizzazione.

Modifica apportata: è autorizzata la modifica del Riassunto delle caratteristiche del prodotto e corrispondenti paragrafi del Foglio illustrativo e delle etichette. Ulteriori modifiche apportate a seguito della procedura di rinnovo europeo. Gli stampati corretti ed approvati sono allegati alla determinazione.

In ottemperanza all'art. 80 commi 1 e 3 del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219 e s.m.i. il foglio illustrativo e le etichette devono essere redatti in lingua italiana e limitatamente ai medicinali in commercio nella provincia di Bolzano, anche in lingua tedesca.

Il Titolare dell'AIC che intende avvalersi dell'uso complementare di lingue estere, deve darne preventiva comunicazione all'AIFA e tenere a disposizione la traduzione giurata dei testi in lingua tedesca e/o in altra lingua estera.

In caso di inosservanza delle disposizioni sull'etichettatura e sul foglio illustrativo si applicano le sanzioni di cui all'art. 82 del suddetto decreto legislativo.

I lotti già prodotti, non possono più essere dispensati al pubblico a decorrere dal centottantesimo giorno successivo a quello della pubblicazione della presente determinazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Trascorso il suddetto termine non potranno più essere dispensate al pubblico confezioni che non rechino le modifiche indicate dalla presente determinazione.

La presente determinazione entra in vigore il giorno successivo alla sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

12A07287

Rinnovo dell'autorizzazione all'immissione in commercio, secondo procedura di mutuo riconoscimento, di alcune confezioni del medicinale per uso umano «Eutimil» con conseguente modifica stampati.

Estratto determinazione V&A /853 del 18 giugno 2012

Specialità medicinale: EUTIMIL.

Confezioni:

A.I.C. n. 027964016 - «20 mg compresse rivestite con film» 12 compresse;

A.I.C. n. 027964028 - «2 mg/ml sospensione orale» 1 flacone da 150 ml;

A.I.C. n. 027964030 - «20 mg compresse rivestite con film» 28 compresse;

A.I.C. n. 027964042 - «20 mg compresse rivestite con film» 50 compresse.

Titolare AIC: Glaxosmithkline S.p.a.

Numero procedura mutuo riconoscimento: NL/H/0567/001-003/R/002 - NL/H/0567/001-003/II/083.

Tipo di modifica: rinnovo autorizzazione.

Modifica apportata: è autorizzata la modifica del Riassunto delle caratteristiche del prodotto e corrispondenti paragrafi del Foglio illustrativo e delle etichette. Ulteriori modifiche apportate a seguito della procedura di rinnovo europeo. Gli stampati corretti ed approvati sono allegati alla determinazione.

In ottemperanza all'art. 80 commi 1 e 3 del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219 e s.m.i. il foglio illustrativo e le etichette devono essere redatti in lingua italiana e limitatamente ai medicinali in commercio nella provincia di Bolzano, anche in lingua tedesca.

Il Titolare dell'AIC che intende avvalersi dell'uso complementare di lingue estere, deve darne preventiva comunicazione all'AIFA e tenere a disposizione la traduzione giurata dei testi in lingua tedesca e/o in altra lingua estera.

In caso di inosservanza delle disposizioni sull'etichettatura e sul foglio illustrativo si applicano le sanzioni di cui all'art. 82 del suddetto decreto legislativo.

I lotti già prodotti, non possono più essere dispensati al pubblico a decorrere dal centottantesimo giorno successivo a quello della pubblicazione della presente determinazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Trascorso il suddetto termine non potranno più essere dispensate al pubblico confezioni che non rechino le modifiche indicate dalla presente determinazione.

La presente determinazione entra in vigore il giorno successivo alla sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

12A07288

Rinnovo dell'autorizzazione all'immissione in commercio, secondo procedura di mutuo riconoscimento, di alcune confezioni del medicinale per uso umano «Carvedilolo Germed» con conseguente modifica stampati.

Estratto determinazione V&A/854 del 18 giugno 2012

Specialità medicinale: CARVEDILOLO GERMED.

Confezioni:

A.I.C. n. 037074010/M - «3,125 mg compresse» 30 compresse in blister PVC/PVDC/AL;

A.I.C. n. 037074022/M - «3,125 mg compresse» 28 compresse in blister PVC/PVDC/AL;

A.I.C. n. 037074034/M - «6,25 mg compresse» 28 compresse in blister PVC/PVDC/AL;

A.I.C. n. 037074046/M - «6,25 mg compresse» 30 compresse in blister PVC/PVDC/AL;

A.I.C. n. 037074059/M - «6,25 mg compresse» 56 compresse in blister PVC/PVDC/AL;

A.I.C. n. 037074061/M - «6,25 mg compresse» 100 compresse in blister PVC/PVDC/AL;

A.I.C. n. 037074073/M - «12,5 mg compresse» 28 compresse in blister PVC/PVDC/AL;

A.I.C. n. 037074085/M - «12,5 mg compresse» 30 compresse in blister PVC/PVDC/AL;

A.I.C. n. 037074097/M - «12,5 mg compresse» 100 compresse in blister PVC/PVDC/AL;

A.I.C. n. 037074109/M - «25 mg compresse» 28 compresse in blister PVC/PVDC/AL;

A.I.C. n. 037074111/M - «25 mg compresse» 30 compresse in blister PVC/PVDC/AL;

A.I.C. n. 037074123/M - «25 mg compresse» 100 compresse in blister PVC/PVDC/AL.

Titolare A.I.C.: Germed Pharma S.p.a.

Numero procedura mutuo riconoscimento: EE/H/0126/001-004/R/001 - EE/H/0126/001-004/1B/021.

Tipo di modifica: rinnovo autorizzazione.

Modifica apportata: è autorizzata la modifica del Riassunto delle caratteristiche del prodotto alle sezioni 2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7, 4.8 e 4.9 e corrispondenti paragrafi del Foglio illustrativo e delle etichette. Ulteriori modifiche apportate a seguito della procedura di rinnovo europeo.

Gli stampati corretti ed approvati sono allegati alla determinazione.

In ottemperanza all'art. 80 commi 1 e 3 del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219 e s.m.i. il foglio illustrativo e le etichette devono essere redatti in lingua italiana e limitatamente ai medicinali in commercio nella provincia di Bolzano, anche in lingua tedesca.

Il Titolare dell'AIC che intende avvalersi dell'uso complementare di lingue estere, deve darne preventiva comunicazione all'AIFA e tenere a disposizione la traduzione giurata dei testi in lingua tedesca e/o in altra lingua estera.

In caso di inosservanza delle disposizioni sull'etichettatura e sul foglio illustrativo si applicano le sanzioni di cui all'art. 82 del suddetto decreto legislativo.

I lotti già prodotti, non possono più essere dispensati al pubblico a decorrere dal centottantesimo giorno successivo a quello della pubblicazione della presente determinazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Trascorso il suddetto termine non potranno più essere dispensate al pubblico confezioni che non rechino le modifiche indicate dalla presente determinazione.

La presente determinazione entra in vigore il giorno successivo alla sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

12A07289

MINISTERO DELLA SALUTE

Modificazione dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso veterinario «Panacur compresse» 250 mg.

Provvedimento n. 448 dell'8 giugno 2012

Specialità medicinale per uso veterinario «PANACUR COMPRESSE» 250 mg, nelle confezioni:

blister da 10 compresse da 250 mg - A.I.C. n. 102796012;

blister da 20 compresse da 250 mg - A.I.C. n. 102796024;

blister da 5 compresse da 250 mg - A.I.C. n. 102796036.

Titolare A.I.C.: Intervet International B.V. con sede in Boxmeer (Olanda), rappresentata in Italia dalla società Intervet Italia S.r.l. con sede legale e domicilio fiscale in Segrate (Milano) — Via Fratelli Cervi snc — Centro Direzionale Milano Due — Palazzo Borromini — codice fiscale n. 01148870155.

Oggetto del provvedimento: Variazione tipo IB unforseen: B.II.a.3.z) - modifiche nella composizione (eccipienti) del prodotto finito. Altri eccipienti. Qualunque adeguamento minore della composizione quantitativa del prodotto finito per quanto riguarda gli eccipienti.

Si autorizza, per la specialità medicinale per uso veterinario indicato in oggetto la variazione tipo IB concernente l'adeguamento quantitativo degli eccipienti, lattosio monoidrato e magnesio stearato, nel prodotto finito.

La validità della specialità medicinale per uso veterinario suddetta rimane invariata.

I lotti già prodotti, con la composizione non modificata, possono essere commercializzati fino alla data di scadenza.

Decorrenza ed efficacia del provvedimento: dal giorno della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

12A07283

Modificazione dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso veterinario «Noromectin Pour On» 5 mg/ml.

Provvedimento n. 454 dell'8 giugno 2012

Procedura mutuo riconoscimento n. IE/V/0105/001/IB/003.

Specialità medicinale per uso veterinario «NOROMECTIN POUR ON» 5 mg/ml soluzione per bovini - tutte le confezioni - A.I.C. n. 103062.

Titolare A.I.C.: Norbrook laboratories limited, Station Works Camlough Road — Newry, Co. Down, BT35 6JP - Irlanda del Nord.

Oggetto del provvedimento: Variazioni Tipo IB: modifica confezionamento prodotto finito.

È autorizzata la variazione Tipo IB della specialità medicinale per uso veterinario indicata in oggetto, concernente l'aggiunta di due nuove confezioni e, precisamente:

Bottiglia da 250 ml «Single neck» con dispenser - A.I.C. n. 103062055;

Bottiglia da 1 litro «Single neck» con dispenser - A.I.C. n. 103062067.

Pertanto le confezioni ora autorizzate sono le seguenti:

Bottiglia da 250 ml «single neck» con dispenser - A.I.C. n. 103062055;

Bottiglia da 250 ml con dispenser - A.I.C. n. 103062016;

Bottiglia da 1 litro «single neck» con dispenser - A.I.C. n. 103062067;

Bottiglia da 1 litro con dispenser - A.I.C. n. 103062028;

Bottiglia da 2,5 litri con dispenser - A.I.C. n. 103062030;

Bottiglia da 5 litri con dispenser - A.I.C. n. 103062042.

Si fa presente che la validità del medicinale veterinario suddetto (in confezionamento integro e dopo prima apertura) rimane invariata.

Decorrenza ed efficacia del provvedimento: efficacia immediata.

12A07284

Modificazione dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso veterinario «Butox 7,5 Pour On» 20 mg.

Provvedimento n. 453 dell'8 giugno 2012

Specialità medicinale per uso veterinario «BUTOX 7,5 POUR ON» 20 mg, nella confezione: flacone da 1 litro - A.I.C. n. 103005017.

Titolare A.I.C.: Intervet Italia S.r.l. con sede in via Fratelli Cervi S.n.c. - Centro direzionale Milano Due, Palazzo Borromini 20090 Segrate (Milano) - codice fiscale n. 01148870155.

Oggetto: richiesta rettifica provvedimento.

Al provvedimento n. 347 del 26 aprile 2012, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - serie generale - n. 118 del 22 maggio 2012, concernente la Variazione Tipo IA, modifica della durata di conservazione del prodotto finito, riduzione della durata di conservazione del prodotto finito, così come confezionato per la vendita, è approvata la seguente modifica

al paragrafo: «I lotti già in commercio fabbricati da almento 36 mesi ecc....»

leggasi: «I lotti di seguito elencati possono essere commercializzati fino ad esaurimento scorte ed i corrispondenti stampati informativi non devono essere adeguati: E930B03 - E930B05 - E987A01 - E989A03 - E998A01. Per i nuovi lotto rimane l'obbligo di apportare la modifica suddetta nel Riassunto delle caratteristiche del prodotto e di adeguare la data di scadenza nelle relative etichette».

12A07285

Modificazione dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso veterinario «Fiprospot» 50 mg soluzione spot-on per gatti.

Provvedimento n. 439 del 6 giugno 2012

Procedura mutuo riconoscimento n. DE/V/0139/001/II/001.

Specialità medinale per uso veterinario «FIPROSPOT» 50 mg soluzione spot-on per gatti, nelle confezioni:

scatola con 3 pipette - A.I.C. n. 104243011;

scatola con 6 pipette - A.I.C. n. 104243023;

scatola con 12 pipette - A.I.C. n. 104243035;

scatola con 24 pipette - A.I.C. n. 104243047;

scatola con 60 pipette - A.I.C. n. 104243050;

scatola con 120 pipette - A.I.C. n. 104243062.

Titolare A.I.C.: IDT Biologika GmbH con sede in Am Pharmapark, D-06861 Dessau - Rosslau - Germania.

Oggetto: variazioni tipo II - modifica stampati.

È autorizzata, per il medicinale veterinario indicato in oggetto, la variazione tipo II concernente la modifica dei seguenti punti del Riassunto delle caratteristiche del prodotto:

4.2. aggiunta della seguente frase: «Sebbene il prodotto non abbia dimostrato un'immediata azione acaricida, esso ha mostrato una sua efficacia acaricida fino ad una settimana contro zecche Ixodes ricinus. Se delle zecche Ixodes ricinus sono già presenti all'applicazione del prodotto, non tutte possono venire eliminate nelle prime 48 ore ma queste posso essere uccise entro una settimana».

4.4 aggiunta della frase: «Il medicinale veterinario non previene un'infestazione da zecche degli animali».

4.5 aggiunta della frase: «Qualche zecca può comunque infestare l'animale. Per questo motivo la trasmissione di malattie infettive non può essere esclusa se le condizioni sono sfavorevoli».

5.1 sostituzione dell'ultima frase con: «Fipronil agisce come insetticida contro le pulci (Ctenocephalides spp.) e come acaricida contro le zecche (Ixodes ricinus). Le pulci vengono uccise entro 24 ore».

I lotto già prodotti possono essere commercializzati fino alla data di scadenza.

Decorrenza ed efficacia del provvedimento: efficacia immediata.

12A07286

Modificazione dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso veterinario «Cevadoxi».

Provvedimento n. 455 dell'8 giugno 2012

Specialità medicinale per uso veterinario CEVADOXI

Confezione:

Barattolo da 250 g - A.I.C. n. 103590016

Barattolo da 1 kg - A.I.C. n. 103590030

Sacco da 5 kg - A.I.C. n. 103590042

Titolare A.I.C: Ceva Salute Animale S.p.A. con sede legale in via Colleoni, 15 – Agrate Brianza (MB) Codice fiscale n. 09032600158

Oggetto: II B.II.a.3 b)2: modifica composizione quali - quantitativa degli eccipienti nel prodotto finito.

È autorizzata per la specialità medicinale per uso veterinario indicata in oggetto, la modifica della composizione quali - quantitativa degli eccipienti così come indicato nella documentazione di tecnica farmaceutica acquisita agli atti.

I lotti già prodotti possono essere commercializzati fino alla data di scadenza.

Il presente provvedimento entra in vigore dal giorno della sua pubblicazione sulla *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

12A07308

Modificazione dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso veterinario «Eritromicina 20% Trei 200 mg/g».

Provvedimento n. 450 dell'8 giugno 2012

Specialità medicinale per uso veterinario ERITROMICINA 20% TREI 200 mg/g, polvere solubile per uso in acqua da bere per polli da carne, galline ovaiole e tacchini, nelle confezioni:

Busta da 1 Kg - A.I.C. n. 102945019

Sacco da 5 Kg - A.I.C. n. 102945021

Titolare A.I.C.: Industria Italiana Integratori TREI S.p.A. con sede legale e domicilio fiscale in Modena - Viale Corassori n. 62 - codice fiscale n. 04515040964.

Oggetto: Variazione tipo IB: B.II.f.1 Modifica della durata di conservazione o delle condizioni di magazzinaggio del prodotto finito:

b2 Estensione della durata di conservazione del prodotto finito: dopo prima apertura (sulla base dei dati in tempo reale)

b3 Estensione delle durata di conservazione del prodotto finito: dopo diluizione o ricostituzione (sulla base dei dati in tempo reale).

Si autorizza, per la specialità medicinale per uso veterinario indicata in oggetto, l'introduzione dei seguenti periodi di validità:

Periodo di validità dopo la prima apertura del condizionamento primario: 3 mesi

Periodo di validità del medicinale veterinario dopo diluizione o ricostituzione conformemente alle istruzioni: 24 ore.

Pertanto la validità del medicinale suddetto ora autorizzata è la seguente:

Periodo di validità del medicinale veterinario confezionato per la vendita: 12 mesi.

Periodo di validità dopo la prima apertura del condizionamento primario: 3 mesi

Periodo di validità del medicinale veterinario dopo diluizione o ricostituzione conformemente alle istruzioni: 24 ore.

L'adeguamento degli stampati delle confezioni già in commercio deve essere effettuato entro 180 giorni.

Decorrenza ed efficacia del provvedimento: dal giorno della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

12A07309

Autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso veterinario «Iso-Vet» Isoflurano 1000 mg/g, vapore per inalazione, liquido.

Decreto n. 85 dell'8 giugno 2012

Procedura di mutuo riconoscimento n. UK/V/0300/001/E/001.

Procedure n. UK/V/0300/001/IA/007/G e UK/V/0300/001/II/005.

Specialità medicinale per uso veterinario ISO-VET Isoflurano 1000 mg/g, vapore per inalazione, liquido.

Titolare A.I.C.: società Piramal Healthcare UK Limited con sede in Whalton Road, Morpeth, Northumberland NE61 3YA, United Kingdom.

Produttore responsabile rilascio lotti: la società titolare dell'A.I.C. Piramal Healthcare UK Limited con sede in Whalton Road, Morpeth, Northumberland NE61 3YA, United Kingdom.

Confezioni autorizzate e numeri di A.I.C.:

flacone da 100 ml - A.I.C. n. 104331018;

flacone da 250 ml - A.I.C. n. 104331020.

Composizione:

principio attivo: isoflurano 1000 mg/g;

eccipienti: così come indicato nella tecnica farmaceutica acquisita agli atti.

Specie di destinazione: cavalli, cani, gatti, uccelli ornamentali, rettili, ratti, topi, criceti, cincillà, gerbilli, porcellini d'india e furetti.

Indicazioni terapeutiche: induzione e mantenimento dell'anestesia generale.

Validità: periodo di validità del medicinale veterinario confezionato per la vendita: 5 anni.

Tempi di attesa: cavalli: carne e visceri: 2 giorni.

Uso non autorizzato per animali in lattazione che producono latte per il consumo umano.

Regime di dispensazione: ad uso esclusivo veterinario - Vietata la vendita al pubblico.

La detenzione e l'approvviggionamento sono consentiti esclusivamente al medico veterinario dietro presentazione di ricetta in triplice copia non ripetibile.

Decorrenza di efficacia del decreto: efficacia immediata.

12A07310

Modificazione dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso veterinario «Zantadine»

Provvedimento n. 460 dell'11 giugno 2012

Specialità medicinale per uso veterinario ZANTADINE.

Confezioni:

flacone da 24 ml A.I.C. n. 103885012;

flacone da 48 ml A.I.C. n. 103885024.

Titolare A.I.C.: Ceva Salute Animale S.p.A. con sede in viale Colleoni, 15 - 20864 Agrate Brianza (Monza-Brianza) - Codice fiscale 09032600158.

Oggetto del provvedimento:

variazione tipo IA: modifica delle modalità di liberazione dei lotti e delle prove di controllo qualitativo del prodotto finito. Sostituzione o aggiunta di un fabbricante responsabile della liberazione dei lotti con controllo dei lotti;

variazione tipo IA: sostituzione o aggiunta di un sito di fabbricazione per una parte o per la totalità del procedimento di fabbricazione del prodotto finito:

a) sito di imballaggio secondario;

b) sito di imballaggio primario;

variazione tipo IB: sostituzione o aggiunta di un sito di fabbricazione per una parte o per la totalità del procedimento di fabbricazione del prodotto finito: sito in cui sono effettuate tutte le operazioni, ad eccezione della liberazione dei lotti, del controllo dei lotti e degli imballaggi primario e secondario, per i medicinali non sterili di tipo IB.

Si autorizza, per la specialità medicinale per uso veterinario indicata in oggetto, l'aggiunta del sito di produzione di seguito indicato (oltre a quello già autorizzato: Vetem S.p.A. - Porto Empedocle - (Agrigento), per tutte le fasi di fabbricazione del prodotto finito: fabbricazione del bulk, confezionamento primario e imballaggio secondario, rilascio e controllo dei lotti: Ceva Santé Animale, Zone Industrielle Tres Le Bois, 22600 Loudeac Cedex (Francia).

I lotti già prodotti possono essere commercializzati fino alla data di scadenza.

Decorrenza di efficacia del provvedimento: dal giorno di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

12A07311

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

Domanda di registrazione della denominazione «STORNOWAY BLACK PUDDING»

Si comunica che è stata pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* dell'Unione europea - serie C n. 169 del 15 giugno 2012, a norma dell'art. 6, paragrafo 2, del Reg. CE 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari, la domanda di registrazione quale indicazione geografica protetta, presentata dal Regno Unito, ai sensi dell'art. 5 del Reg. CE 510/2006, per il prodotto entrante nella categoria Prodotti a base di Carne - «Stornoway Black Pudding».

Copia della predetta domanda contenente la descrizione del disciplinare di produzione è disponibile presso il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Dipartimento delle Politiche Competitive della Qualità Agroalimentare e della Pesca - Direzione Generale per la Promozione della Qualità Agroalimentare - SAQ VII, Via XX Settembre n. 20 - Roma, per gli operatori interessati, i quali potranno prenderne visione, trarne copia e formulare eventuali osservazioni entro trenta giorni dalla data di pubblicazione del presente comunicato, ai sensi dell'art. 7, paragrafo 2 del predetto regolamento comunitario.

12A07290

Domanda di registrazione della denominazione «PASAS DE MÁLAGA»

Si comunica che è stata pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* dell'Unione europea – serie C n. 175 del 19 giugno 2012, a norma dell'art. 6, paragrafo 2, del Reg. CE 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari, la domanda di registrazione quale denominazione di origine protetta, presentata dalla Spagna, ai sensi dell'art. 5 del Reg. CE 510/2006, per il prodotto entrante nella categoria prodotti ortofrutticoli e cereali - «PASAS DE MÁLAGA».

Copia della predetta domanda contenente la descrizione del disciplinare di produzione è disponibile presso il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali – Dipartimento delle politiche competitive della qualità agroalimentare e della pesca - Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare – SAQ VII, via XX Settembre n. 20 – Roma, per gli operatori interessati, i quali potranno prenderne visione, trarne copia e formulare eventuali osservazioni entro trenta giorni dalla data di pubblicazione del presente comunicato, ai sensi dell'art. 7, paragrafo 2 del predetto regolamento comunitario.

12A07291

Proposta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Prosciutto di Parma»

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ha ricevuto, nel quadro della procedura prevista dal regolamento (CE) n.510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, l'istanza intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Prosciutto di Parma», registrata con regolamento (CE) n. 1107 del 12.06.96 e da ultimo modificata con regolamento (UE) n. 148 del 23.02.2010.

Considerato che la modifica è stata presentata dal Consorzio del Prosciutto del Prosciutto di Parma, Largo Piero Calamandrei 1/A – 43121 Parma, e che il predetto Consorzio è l'unico soggetto legittimato a presentare l'istanza di modifica del disciplinare di produzione ai sensi dell'art. 14 della legge n. 526/99.

Ritenuto che le modifiche apportate non alterano le caratteristiche del prodotto e non attenuano il legame con l'ambiente geografico.

Considerato altresì, che l'art. 9 del regolamento (CE) n. 510/2006 prevede la possibilità da parte degli Stati membri, di chiedere la modifica ai disciplinari di produzione delle denominazioni registrate.

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali acquisito il parere della Regione Emilia Romagna circa la richiesta di modifica, ritiene di dover procedere alla pubblicazione del disciplinare di produzione della D.O.P. «Prosciutto di Parma» così come modificato.

Le eventuali osservazioni, adeguatamente motivate, relative alla presente proposta, dovranno essere presentate, al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali – Dipartimento delle politiche competitive della qualità agroalimentare e della pesca – Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare – SAQ VII, Via XX Settembre n. 20 – 00187 ROMA – entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana della presente proposta, dai soggetti interessati e costituiranno oggetto di opportuna valutazione da parte del predetto Ministero, prima della trasmissione della suddetta proposta di modifica alla Commissione Europea.

Proposta di modifica del disciplinare di produzione
della denominazione di origine protetta
«Prosciutto di Parma»

PROSCIUTTO DI PARMA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

(Disciplinare Generale e Dossier di cui all'articolo 4 del Regolamento CEE n° 2081/92 del Consiglio del 14 luglio 1992)

ALLEGATI

DOCUMENTI DI RIFERIMENTO SCHEDA A

Legge 4 luglio 1970 n°506
Legge 13 febbraio 1990 n° 26
D.P.R. 03 gennaio 1978 n° 83
D.M. 15 febbbraio 1993 n°253

DOCUMENTI DI RIFERIMENTO SCHEDA B

Provvedimento che ha definito i parametri analitici qualitativi.
Direttiva concernente le operazioni di affettamento e confezionamento del Prosciutto di Parma.
Esemplare "neutro" di confezione di Prosciutto di Parma preaffettato.

DOCUMENTI DI RIFERIMENTO SCHEDA C

Delimitazione della zona di trasformazione
Delimitazione della zona di provenienza della materia prima
Estratto della legge 19 febbraio 1992 n°142
Raccolta esemplificativa di articoli attinenti:
- l'impiego del siero di latte e di cereali nella dieta del "suino pesante";
- le razze idonee e non alla produzione del "suino pesante";
- alcune ricerche sulle caratteristiche del tessuto adiposo di copertura nel "suino pesante"

Segnalazioni bibliografiche sulla produzione del suino pesante italiano
Esemplare del certificato dell'allevatore
Direttiva sulle procedure per la compilazione e gestione dei certificati dell'allevatore
Esemplari di moduli di domanda per allevamenti e macelli
Esemplare di timbro numerato ("PP") del macello
Esemplari del sigillo
Esemplare di verbale di sigillatura
Esemplare di verbale di contrassegnatura (marchiatura)
Copia parziale del registro del produttore
Impronta della corona ducale

DOCUMENTI DI RIFERIMENTO SCHEDA D

Bibliografia dei testi contenenti notizie storiche riguardanti diversi aspetti del prosciutto di Parma in particolare l'allevamento del suino nella Pianura Padana ed a Parma, la produzione e commercializzazione del prosciutto di Parma.
Copia di "Avviso per la notificazione delle carni suine salate, e contrattazione all'ingroffo delle medefime" pubblicato dal Governatore di Parma il 21 aprile 1764, in cui figura anche il prosciutto con l'osso ("prefciuto con l'offo").
Copia di un estratto del "vocabolario topografico dei ducati di Parma, Piacenza e Guastalla" di Lorenzo Molossi, stampato nel 1832/34, in cui si trova un esplicito riferimento all'allevamento dei "porci" per la produzione di prosciutti crudi.
Copie di alcune pagine del bollettino della Camera di commercio di Parma risalente al 1915 in cui compare, nella classe merceologica dei salumi, il "prosciutto vecchio".
Estratto del registro delle ditte della Camera di commercio di Parma da cui risulta la costituzione, negli anni 20 e 30, di aziende produttrici di prosciutto.

DOCUMENTI DI RIFERIMENTO SCHEDA E

Esemplare di modulo per la richiesta di riconoscimento del produttore
Foto delle fasi di lavorazione del prosciutto di Parma.

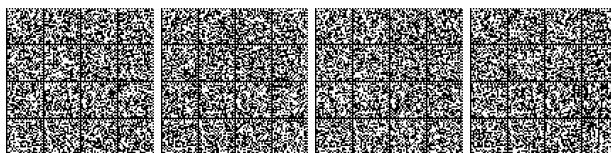
DOCUMENTI DI RIFERIMENTO SCHEDA F

Regolamento (CEE) n°3220/84;
Decisione della Commissione del 21 dicembre 1988
Decisione della Commissione del 20 novembre 1989
Decreto del Ministero dell'Agricoltura e Foreste del 24 febbraio 1989
Copie di articoli riportanti cenni sul legame tra la produzione e l'area geografica delimitata.

DOCUMENTI DI RIFERIMENTO SCHEDA H

Verbale di deposito marchio "corona ducale" del 1963
Verbale di deposito del marchio "corona ducale" del 1973 (e modifica di quella del 1963)
Decreto Ministeriale 9 ottobre 1978 - Allegato 4
Certificato di deposito del marchio "corona ducale" del 1987 (strumentale alla registrazione OMPI)
Decreto Ministeriale 26 agosto 1991
Decreto Ministeriale 9 ottobre 1978 - Allegato 3
Decreto Ministeriale 4 agosto 1986

PREMESSA METODOLOGICA

Il presente lavoro si prefigge lo scopo di razionalizzare il panorama normativo posto alla base della denominazione di origine “prosciutto di Parma”, al fine di renderlo intelligibile e quindi alla portata di tutti coloro che perseguono una conoscenza dettagliata e specifica dello stesso.
La metodologia reputata maggiormente funzionale allo scopo sopra evidenziato consiste nella suddivisione per materia di alcuni argomenti base o principi generali, accompagnata dalla trasposizione, per ogni argomento analizzato, di tutte le disposizioni legislative e regolamentari allo stesso afferenti, anche se previste da diversi testi di legge, regolamenti o direttive esecutive.

Pertanto, il lettore potrà trovare con estrema semplicità, a seguito di ogni argomento esposto, una completa ed esauriente regolamentazione inglobante tutto quanto disposto sull'argomento stesso.
Il testo che si propone prende in considerazione esclusivamente le norme attualmente in vigore e dovrà chiaramente essere assoggettato alle variazioni del caso ogni qual volta detto complesso normativo subirà modifiche di rilievo.

PROSCIUTTO DI PARMA

(DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA)

SCHEDA A

NOME DEL PRODOTTO: PROSCIUTTO DI PARMA

La denominazione di origine "Prosciutto di Parma" è stata inizialmente giuridicamente protetta a livello nazionale dal 1970 attraverso la legge 4 luglio 1970 n° 506 ed è poi stata riconosciuta come DOP ai sensi del Regolamento CEE n.2081/92 con Regolamento CE n. 1107 del 12.06.96.

DOCUMENTI DI RIFERIMENTO SCHEDA A

A.1: Legge 4 luglio 1970 n°506
A.2: Legge 13 febbraio 1990 n° 26
A.3: D.P.R. 3 febbraio 1978 n° 83
A.4: D.M. 15 febbraio 1993 n°253

SCHEDA B

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO CON INDICAZIONE DELLE MATERIE PRIME E DELLE PRINCIPALI CARATTERISTICHE FISICHE, CHIMICHE, MICROBIOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE.

La denominazione di origine "prosciutto di Parma" è riservata esclusivamente al prosciutto munito di contrassegno atto a consentirne in via permanente la identificazione, ottenuto dalla cosce fresche di suini nati, allevati e macellati in una delle Regioni indicate dall'art. 3 del Decreto Ministeriale 15 febbraio 1993 n.253, prodotto secondo le prescrizioni di legge e regolamentari stagionato nella zona tipica di produzione di cui all'art. 2 della legge 13 febbraio 1990 n. 26 per il periodo minimo di 12 mesi a decorrere dalla salagione. Il peso è riferito ai prosciutti con osso all'atto dell'applicazione del contrassegno di cui sopra.

Le specifiche caratteristiche merceologiche del prosciutto di Parma sono:

a) forma esteriore tondeggiante: privo della parte distale (piedino), privo di imperfezioni esterne tali da pregiudicare la immagine del prodotto, con limitazione della parte muscolare scoperta oltre la testa del femore (noce) ad un massimo di 6 centimetri (rifilatura corta);

b) peso: normalmente tra gli otto e i dieci chilogrammi e comunque non inferiore ai sette;

c) colore al taglio: uniforme tra il rosa ed il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse;

d) aroma e sapore: carne di sapore delicato e dolce, poco salata e con aroma fragrante e caratteristico;

e) la caratterizzazione mediante l'osservanza di parametri analitici predeterminati.

Il criterio adottato per la selezione dei parametri qualitativi è quello della correlazione fra attributi organolettici e parametri chimici. Con questo metodo sono stati individuati i seguenti parametri: la concentrazione di sale, di umidità e di azoto solubile (indice di proteolisi). Infatti è noto che il prodotto di qualità deve contenere limitate quantità di cloruro di sodio e di umidità, mentre nel caso dell'indice di proteolisi si è osservato che, se troppo elevato, esso influisce negativamente sulle caratteristiche di consistenza del magro.
Per ciascuno dei tre suddetti parametri sono stati individuati degli intervalli che diventano i valori di riferimento per verificare se un campione di prosciutti, estratto a caso da uno stabilimento di produzione, appartiene alla popolazione di riferimento e può essere quindi considerato rappresentativo delle caratteristiche medie del Prosciutto di Parma.
Tali intervalli risultano così definiti:

Umidità: 59,0% - 63,5%
Sale: 4,2% - 6,2%
Indice di proteolisi: 24,0% - 31,0%

I valori che definiscono gli intervalli di variabilità dei rispettivi parametri non si riferiscono al singolo prosciutto, ma alla media dei prosciutti campionati nello stabilimento alla scadenza prevista, dai quali viene prelevata la sola frazione magra isolata dal bicipite femorale.

La materia prima (cosce fresche) utilizzata per la produzione di prosciutto di Parma presenta i seguenti elementi di caratterizzazione:
- la consistenza del grasso: è stimata attraverso la determinazione del numero di iodio e/o del contenuto di acido linoleico, da effettuarsi sul grasso interno ed esterno del pannicolo adiposo sottocutaneo della coscia. Per ogni singolo campione il numero di iodio non deve superare 70 ed il contenuto di acido linoleico non deve essere superiore al 15%;
- la copertura di grasso: lo spessore del grasso della parte esterna della coscia fresca rifilata, misurato verticalmente in corrispondenza della testa del femore ("sottonoce"), dovrebbe aggirarsi intorno ai 20 millimetri per le cosce fresche utilizzate nella produzione di prosciutto di Parma di peso ricompreso fra i 7 e 9 chilogrammi, ed ai 30 millimetri nelle cosce fresche utilizzate nella produzione di prosciutto di Parma di peso superiore ai 9 chilogrammi.
Tale spessore non deve, in ogni caso, essere inferiore rispettivamente a 15 millimetri ed a 20 millimetri per le due categorie di cosce fresche, cotenna compresa.
In "corona" deve essere presente una copertura tale, in ogni caso, da impedire il distacco della cotenna dalla fascia muscolare sottostante;

- peso delle cosce fresche: le cosce fresche rifilate, di peso preferibilmente compreso tra 12 e 14 chilogrammi, non devono in ogni caso pesare meno di 10 chilogrammi;

- qualità della carne: sono escluse dalla produzione protetta le cosce fresche provenienti da suini con miopatie conclamate (PSE, DFD, postumi evidenti di processi flogistici o traumatici, ecc..) certificate da un medico veterinario al macello;

- le cosce fresche non devono subire, tranne la refrigerazione, alcun trattamento di conservazione, ivi compresa la congelazione; per refrigerazione si intende che le cosce devono essere conservate, nelle fasi di deposito e trasporto, ad una temperatura interna tra - 1 °C e + 4 °C;

- non possono essere utilizzate cosce che risultino ricavate da suini macellati da meno di 24 ore o da oltre 120 ore.

Il prosciutto di Parma, dopo l'applicazione del contrassegno, può essere commercializzato anche disossato, ovvero in tranci di forma e peso variabili ovvero affettato ed opportunamente confezionato. Qualora non sia possibile conservare sul prodotto il contrassegno, questo dovrà essere apposto in modo indelebile ed inamovibile sulla confezione, sotto il controllo dell'Organismo abilitato. In questi casi le operazioni di confezionamento dovranno essere effettuate nella zona tipica di produzione. Il confezionamento del prosciutto di Parma può avvenire in confezioni in atmosfera modificata ovvero sottovuoto e di dimensioni, forma e peso variabili. Tutte le confezioni di prosciutto di Parma presentano obbligatoriamente una porzione comune posizionata al vertice sinistro superiore della confezione riportante il marchio consortile e le diciture "Prosciutto di Parma". Denominazione di origine protetta ai sensi della legge 13 febbraio 1990 n° 26. Confezionato sotto il controllo dell’organismo incaricato. Tale parte comune deve inoltre avere le caratteristiche e rispondere a tutte le condizioni specificamente previste dalla Direttiva Affettamento.
Nell'ambito della Direttiva che disciplina la materia sono state definite le caratteristiche chimico-fisiche e merceologiche del prodotto da utilizzare, con particolare riferimento alla pezzatura ed al periodo di stagionatura. Tutte le operazioni, dalla fase iniziale della disossatura a quella finale dell'affettamento e confezionamento sono svolte sotto il diretto controllo di ispettori dell'Organismo abilitato (per questo particolare aspetto si rimanda alla scheda G).

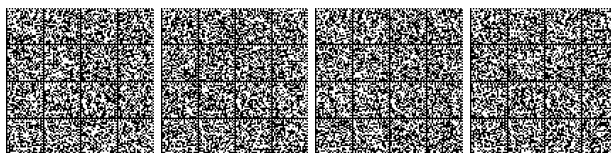
DOCUMENTI DI RIFERIMENTO SCHEDA B

Provvedimento che ha definito i parametri analitici qualitativi.

Direttiva concernente le operazioni di affettamento e confezionamento del Prosciutto di Parma.

Esemplare "neturo" di confezione di prosciutto di Parma preaffettato.

Altri documenti richiamati:

- Legge n°26/90 (Scheda A)
- D.M. 253/93 (Scheda A)
- Prescrizioni produttive in materia di suinicoltura (Scheda C)

SCHEDA C

DELIMITAZIONE DELLA ZONA GEOGRAFICA E RISPETTO DELLE CONDIZIONI DI CUI ALL'ARTICOLO 2 PARAGRAFO 4.

La zona tipica di produzione del prosciutto di Parma - così come individuata dalla legge 13 febbraio 1990 n° 26 - ed ancor prima la legge 4 luglio 1970 n°506 - comprende il territorio della provincia di Parma (regione Emilia-Romagna - Italia) posto a Sud della via Emilia distanza da questa non inferiore a 5 chilometri fino ad una altitudine non superiore a 900 metri, delimitato ad est dal corso del fiume Enza e ad Ovest dal corso del torrente Stirone.

Nella zona di cui al punto C.1 devono essere ubicati gli stabilimenti di produzione (prosciuttifici) ed i laboratori di affettamento e confezionamento e devono quindi svolgersi tutte le fasi di trasformazione della materia prima previste dal disciplinare.

La materia prima proviene da un'area geograficamente più ampia della zona di trasformazione, che comprende il territorio amministrativo delle seguenti Regioni: Emilia-Romagna, Veneto, Lombardia, Piemonte, Molise, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo e Lazio (Italia).

C.4 Tale zona di provenienza della materia prima è delimitata rigorosamente dalla legge 13 febbraio 1990 n° 26, così come modificata dall'articolo 60 della legge 19 febbraio 1992 n° 142, e dal Decreto Ministeriale 15 febbraio 1993 n° 253.

In tale zona hanno sede tutti gli allevamenti dei suini le cui cosce sono destinate alla produzione del prosciutto di Parma, gli stabilimenti di macellazione abilitati alla relativa preparazione nonché i laboratori di sezionamento eventualmente ricompresi nel circuito della produzione protetta.

Per soddisfare alle esigenze indicate nella successiva scheda F, per la produzione delle materie prime, così come definite all'articolo 2 paragrafo 5 del Regolamento CEE n° 2081/92, sussistono le seguenti condizioni particolari e prescrizioni:

RAZZE E REQUISITI DEI SUINI DESTINATI ALLA PRODUZIONE DI PROSCIUTTO DI PARMA

- Sono ammessi gli animali, in purezza o derivati, delle razze tradizionali di base Large White e Landrace, così come migliorate dal Libro genealogico italiano.

- Sono altresì ammessi gli animali derivati dalla razza Duroc, così come migliorata dal Libro genealogico italiano.

- Sono inoltre ammessi gli animali di altre razze, meticci ed ibridi, purchè provengano da schemi di selezione o incrocio attuati con finalità non incompatibili con quelle del Libro genealogico italiano per la produzione del suino pesante.

- In osservanza alla tradizione, restano comunque esclusi i portatori di caratteri antitetici, con particolare riferimento alla sensibilità agli stress (PSS), oggi rilevabili obiettivamente anche sugli animali "post mortem" e sui prodotti stagionati.

- Sono in ogni caso esclusi gli animali che non producano cosce conformi alle presenti prescrizioni produttive; per quanto riguarda gli elementi di caratterizzazione della coscia suina fresca, essi sono prescritti nelle condizioni indicate alla precedente scheda B.

- Sono comunque esclusi gli animali in purezza delle razze Landrace Belga, Hampshire, Pietrain, Duroc e Spotted Poland.

ALTRE PRESCRIZIONI E CONDIZIONI PARTICOLARI

- I tipi genetici utilizzati devono assicurare il raggiungimento di pesi elevati con buone efficienze e, comunque, un peso medio per partita (peso vivo) di chilogrammi 160 più o meno 10%.

- L'età minima di macellazione è di nove mesi ed è accertata sulla base della timbro apposto ai fini del comma 3 dell'articolo 4 del Decreto Ministeriale 253/93.

- E' esclusa l'utilizzazione di verri e scrofe.

- I suini devono essere macellati in ottimo stato sanitario e perfettamente dissanguati.

C.6.3. ALIMENTAZIONE DEI SUINI DESTINATI ALLA PRODUZIONE DI PROSCIUTTO DI PARMA

- Gli alimenti consentiti, le quantità e le modalità di impiego sono riportati nella tabella di seguito riportata.

- L'alimento dovrà, preferibilmente, essere presentato in forma liquida (broda o pastone) e, per tradizione, con siero di latte.

Alimenti ammessi fino a 80 chilogrammi di peso vivo.

Tutti quelli utilizzabili nel periodo di ingrasso, in idonea concentrazione, nonché quelli sottoelencati. La presenza di sostanza secca da cereali non dovrà essere inferiore al 45% di quella totale.

Semola glutinata di mais e/o corn gluten feed	s.s.:	fino al 5% della s.s. della razione
Carrube denocciolate	s.s.:	fino al 3% della s.s. della razione
Farina di pesce	s.s.:	fino al 1% della s.s. della razione
Farina di estrazione di soia	s.s.:	fino ad un massimo del 20%
Distillers	s.s.:	fino al 3% della s.s. della razione
Latticello*	s.s.:	fino ad un massimo di 6 l/capo giorno
Lipidi con punto di fusione superiore a 36 C.°	s.s.:	fino al 2% della s.s. della razione
Lisati proteici	s.s.:	fino al 1% della s.s. della razione
Silomais	s.s.:	fino al 10% della s.s. della razione

s.s.= Sostanza secca

Alimenti ammessi nella fase di ingrasso

La presenza di sostanza secca da cereali nella fase d'ingrasso non dovrà essere inferiore al 55% di quella totale.

Mais	s.s.:	fino al 55% della s.s. della razione
Pastone di granella e/o pannocchia	s.s.:	fino al 55% della s.s. della razione
Sorgo	s.s.:	fino al 40% della s.s. della razione
Orzo	s.s.:	fino al 40% della s.s. della razione
Frumento	s.s.:	fino al 25% della s.s. della razione
Triticale	s.s.:	fino al 25% della s.s. della razione
Avena	s.s.:	fino al 25% della s.s. della razione
Cereali minori	s.s.:	fino al 25% della s.s. della razione
Cruscami e altri sottoprodotti della lavorazione del frumento	s.s.:	fino al 20% della s.s. della razione
Patata disidratata***	s.s.:	fino al 15% della s.s. della razione
Manioca***	s.s.:	fino al 5% della s.s. della razione
Polpe di bietola surpressate ed insilate	s.s.:	fino al 15% della s.s. della razione
Expeller di lino	s.s.:	fino al 2% della s.s. della razione
Polpe secche esauste di bietola	s.s.:	fino al 4% della s.s. della razione
Marco mele e pere; buccette d'uva o di pomodori quali veicoli di integratori	s.s.:	fino al 2% della s.s. della razione
Siero di latte *	s.s.:	fino ad un massimo di 15 l. capo/giorno
Latticello*	s.s.:	fino ad un apporto massimo di 250 grammi capo/giorno di sostanza secca
Farina disidratata di medica	s.s.:	fino al 2% della s.s. della razione
Melasso**	s.s.:	fino al 5% della s.s. della razione
Farina di estrazione di soja	s.s.:	fino al 15% della s.s. della razione
Farina di estrazione di girasole	s.s.:	fino al 8% della s.s. della razione
Farina di estrazione di sesamo	s.s.:	fino al 3% della s.s. della razione
Farina di estrazione di cocco	s.s.:	fino al 5% della s.s. della razione
Farina di estrazione di germe di mais	s.s.:	fino al 5% della s.s. della razione
Pisello e/o altri semi di leguminose	s.s.:	fino al 5% della s.s. della razione
Lievito di birra e/o di torula	s.s.:	fino al 2% della s.s. della razione
Lipidi con punto di fusione superiore a 40 C.°	s.s:	fino al 2% della razione

s.s.= Sostanza secca

- Ai fini di ottenere un grasso di copertura di buona qualità è consentita una presenza massima di acido linoleico pari al 2% della sostanza secca della dieta.
-Sono ammesse tolleranze massime del 10%.
-Siero e latticello insieme non devono superare i 15 litri capo/giorno (*).
-Se associato a borlande il contenuto totale di azoto deve essere inferiore al 2% (**).
-Patata disidratata e manioca insieme non devono superare il 15% della sostanza secca della razione (***).
-Per "latticello" si intende il sottoprodotto della lavorazione del burro e per siero di latte il sottoprodotto di cagliate.

PRESCRIZIONI RELATIVE ALL'ALLEVAMENTO DEI SUINI DESTINATI ALLA PRODUZIONE DI PROSCIUTTO DI PARMA

Fasi di allevamento:
- Le fasi di allevamento sono così definite:
allattamento: prime quattro settimane sottoscrofa;
svezzamento: dalla 5^ alla 12^ settimana;
magronaggio: da 30 ad 80 chilogrammi di peso;
ingrasso: da 80 a 160 chilogrammi di peso ed oltre.
- Le tecniche di allevamento sono finalizzate ad ottenere un suino pesante, obiettivo che deve essere perseguito assicurando moderati accrescimenti giornalieri, nonché la produzione di carcasse incluse nelle classi centrali della classificazione CEE.
A tal fine l'alimentazione dovrà essere distribuita razionata, preferibilmente sottoforma liquida o di pastone e, per tradizione, con siero di latte.
- Le strutture e le attrezzature dell'allevamento devono garantire agli animali condizioni di benessere.
- I ricoveri devono risultare ben coibentati e ben aerati in modo da garantire la giusta temperatura, il ricambio ottimale dell'aria e l'eliminazione dei gas nocivi.
- I pavimenti devono essere caratterizzati da una bassa incidenza di fessurazione e realizzati con materiali idrorepellenti, termici ed antisdrucciolevoli.
- In relazione alla tipologia dell'alimentazione, tutte le strutture ed attrezzature devono presentare adeguati requisiti di resistenza alla corrosione.

Salvo ogni specifico ulteriore approfondimento demandato alla successiva scheda G, il regime di controllo atto a garantire l'osservanza delle condizioni particolari per la produzione delle materie prime nonché l'osservanza degli obblighi posti a carico di tutti i soggetti ricompresi nel circuito della produzione protetta dalle norme e dai disciplinari vigenti, è regolato da disposizioni dettagliatamente descritte nel piano dei controlli approvato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

- Per essere compresi nel circuito della produzione protetta, gli allevatori devono essere preventivamente riconosciuti e codificati dall'organismo abilitato.
- A tal fine, gli allevatori interessati presentano richiesta all'organismo abilitato, che ne dispone la codificazione e fornisce la documentazione di cui al presente disciplinare di produzione.

- L'allevatore inserito nel sistema dei controlli appone sulle cosce posteriori di ogni suino, entro il trentesimo giorno dalla nascita, un timbro indelebile recante il proprio codice di identificazione.

- Nelle ipotesi in cui il suino timbrato venga trasferito ad altro allevamento, quest'ultimo deve essere stato preventivamente codificato dall'organismo abilitato e deve apporre un nuovo timbro indelebile recante il proprio codice di identificazione, comunque prima dell'avvio alla macellazione. Le modalità di codificazione e di applicazione dei timbri sono stabilite dall'organismo abilitato. Nell'ipotesi sundicata, per soddisfare tutte le esigenze correlate con il benessere animale, la seconda apposizione del timbro può essere surrogata dalla indicazione del codice di origine apposto nelle forme prescritte dal § C.8.4 sui documenti che accompagnano le partite di suini ad ogni transazione o trasferimento e nell'ambito delle registrazioni e delle verifiche incrociate operate dalla struttura di controllo. La tracciabilità del prodotto è garantita anche dalle procedure di registrazione adottate dal macello, soggette ad omologazione e verifica sistematiche da parte dell'organismo di controllo.

- Timbro di cui al precedente punto.

La apposizione del timbro è effettuata mediante applicazione con apposito strumento a compressione di un tatuaggio indelebile ed inamovibile anche post mortem, sulla porzione laterale di entrambe le cosce del suinetto posta appena sopra una linea orizzontale che parte dalla rotula ed in corrispondenza della parte inferiore del bicipite femorale.
La timbratura riproduce il codice alfa-numerico di identificazione assegnato all'allevatore e definito con apposita direttiva emanata dall'organismo abilitato ed una ulteriore lettera alfabetica, utilizzata in funzione variabile in relazione al mese di nascita dell'animale.
La timbratura è apposta sotto la responsabilità dell'allevatore.

- Timbro di cui al precedente punto.

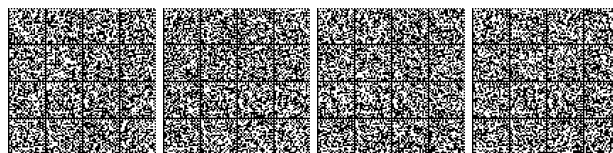
Il timbro riproduce il codice alfa-numerico attribuito all'allevatore ed è apposto su entrambe le cosce dei suini accompagnati dalla certificazione di cui al presente disciplinare di produzione.
Il timbro è comunque apposto in modo da risultare indelebile ed inamovibile anche post mortem e deve avvenire sulla porzione laterale della coscia con una superficie d'ingombro non superiore a 45 millimetri (altezza) per 85 millimetri (base), evitando la sovrapposizione con il timbro di cui sopra.
L'allevatore appone il timbro preferibilmente non oltre l'ottavo mese di vita.

- L'allevatore è tenuto a rilasciare per i suini avviati alla macellazione un certificato attestante la conformità dei medesimi alle prescrizioni di cui ai punti C.6 e seguenti.

- All'atto della spedizione dei suini presso il macello, l'allevatore deve compilare, in triplice copia, la certificazione di cui al punto precedente, attestante l'osservanza delle prescrizioni produttive, rilasciandone un esemplare al macellatore e trasmettendone un altro all'organismo abilitato. La certificazione avviene su supporti distribuiti a cura dell'organismo abilitato e dallo stesso prenumerati e codificati. L'allevatore sottoscrive la certificazione dopo aver inserito il numero dei capi, la relativa destinazione e la data della spedizione nonché la indicazione sintetica dei genotipi utilizzati.
- I criteri e le metodologie di compilazione, gestione, utilizzazione e circolazione delle certificazioni sono disciplinate nel piano dei controlli approvato.

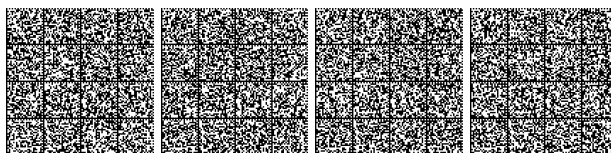
- I macelli che intendono fornire le cosce fresche destinate alla produzione del prosciutto di Parma devono inoltrare all'organismo abilitato domanda per ottenere un apposito riconoscimento.
- La domanda deve essere corredata dalla documentazione attestante il possesso dell'autorizzazione sanitaria, nonché dei requisiti igienico sanitari richiesti dalle norme vigenti in materia.
- L'organismo abilitato provvede alla attribuzione di un codice di identificazione del macello ed alla fornitura del timbro di cui al successivo punto.

Sulle cosce fresche destinate alla preparazione del prosciutto di Parma il macellatore è tenuto alla apposizione del timbro indelebile, impresso a fuoco sulla cotenna, in modo ben visibile secondo le direttive impartite dall'organismo abilitato.
-Il macellatore appone il timbro indelebile sulle cosce fresche ricavate dai suini pervenutigli accompagnati dalla certificazione sopra descritta e dopo averne accertata la corrispondenza ai requisiti indicati nella precedente scheda B.
-Il timbro riproduce il codice di identificazione del macello presso il quale è avvenuta la macellazione.

-Il macellatore è tenuto a munire ogni singola partita di cosce fresche sulle quali ha provveduto ad apporre il timbro di cui al presente punto di un esemplare o di una copia della certificazione rilasciata nelle forme previste precedentemente.
-Qualora la certificazione originariamente rilasciata dall'allevatore si riferisca a suini le cui cosce vengano destinate a diversi stabilimenti e, comunque, a separate forniture, il macellatore è tenuto a trasmettere al prosciuttificio, per ogni singola consegna di cosce fresche sulle quali è stato apposto il timbro di cui sopra, copia della certificazione stessa nonché eventuali altri documenti richiesti dall'organismo abilitato.
-I laboratori di sezionamento ricompresi nel circuito della produzione protetta sono tenuti ad unire alla documentazione accompagnatoria delle cosce fresche destinate alla preparazione del prosciutto di Parma fotocopia dei documenti previsti dalla vigente normativa amministrativa e sanitaria, relativamente al trasferimento delle mezzene o degli altri tagli da uno dei macelli riconosciuti, nonché copia della certificazione di cui sopra.
- I laboratori di sezionamento sono altresì assoggettati ai controlli.
- Solo le cosce fresche provenienti da macelli inseriti nel sistema dei controlli munite del timbro indelebile ed accompagnate dalla richiesta documentazione, possono essere avviate alla produzione protetta del prosciutto di Parma.
- Per ogni operazione di introduzione di cosce fresche destinate alla preparazione del prosciutto di Parma presso uno stabilimento riconosciuto, un incaricato dell'organismo abilitato verifica la documentazione sanitaria di accompagnamento nonché quella di cui ai precedenti punti e accerta:
a) gli allevamenti ed il macello di provenienza, l'eventuale laboratorio di sezionamento e la data di spedizione allo stabilimento di lavorazione;
b) il numero delle cosce fresche munite dei timbri dell'allevamento e del macello;
c) l'assenza di trattamenti diversi dalla refrigerazione.
- All'atto della salagione sulle cosce fresche deve essere apposto un sigillo attestante la data di inizio della lavorazione.
- Per ottenere l'apposizione del sigillo sulle cosce fresche, il produttore deve farne richiesta all'organismo abilitato che, mediante i propri incaricati, controlla il corretto svolgimento di tutte le operazioni.
- L'apposizione del sigillo è effettuata a cura del produttore, comunque prima della salagione, in modo da rimanere visibile permanentemente.
- Il sigillo riporta l'indicazione del mese e dell'anno di inizio della lavorazione; tale data equivale alla data di produzione ai sensi delle leggi vigenti in materia di vigilanza sanitaria sulle carni.
- L'incaricato dell'organismo abilitato vieta l'apposizione del sigillo:
a) sulle cosce ritenute non idonee alla produzione protetta;
b) sulle cosce non accompagnate dalla prescritta documentazione e/o prive dei timbri dell'allevamento e/o del macello;
c) sulle cosce che risultino ricavate da suini macellati da meno di 24 ore o da oltre 120 ore.
- Qualora circostanze pregiudizievoli vengano accertate successivamente, il sigillo eventualmente già apposto è rimosso a cura degli incaricati dell'organismo abilitato, che redigono apposito verbale.
- Al termine delle operazioni di cui al punto precedente, viene redatto per ogni partita avviata alla produzione protetta apposito verbale contenente le seguenti indicazioni:
a) gli estremi del documento sanitario di accompagnamento;
b) la data della salagione;
c) il numero ed il peso complessivo delle cosce fresche sulle quali è stato apposto il sigillo;
d) il numero ed il peso complessivo delle cosce ritenute inidonee od oggetto di contestazione;

e) il numero ed il peso complessivo delle cosce sulle quali non è stato apposto il sigillo trattenute presso lo stabilimento, ovvero da rendere al macello conferente, ovvero da avviare ad altro stabilimento.
- L'operazione di apposizione del sigillo deve risultare distintamente per ciascuna partita in un apposito registro.
- Il verbale è redatto in duplice copia, di cui una è conservata presso lo stabilimento di lavorazione e l'altra dall'organismo abilitato.
- L'incaricato dell'organismo abilitato può procedere all'identificazione delle cosce ritenute non idonee e che non costituiscono oggetto di contestazione, in tutti i casi in cui lo ritenga necessario, mediante l'applicazione di specifici contrassegni indicati a verbale.
- Durante le fasi della lavorazione, gli incaricati dell'organismo abilitato possono operare controlli ed ispezioni sia per effettuare verifiche ed esami sulle carni, sia per accertare la regolarità della tenuta dei registri e di ogni altra documentazione, sia per constatare che le modalità di lavorazione corrispondano alle prescrizioni della legge e del relativo regolamento.
- In caso di contestazione, ovvero in caso di accertamenti il cui esito non sia immediato, gli incaricati dell'organismo abilitato provvedono ad una speciale identificazione del prodotto.
- Gli incaricati dell'organismo abilitato presenziano all'apposizione del contrassegno, accertando preliminarmente la sussistenza dei seguenti requisiti:
a) compimento del periodo minimo di stagionatura prescritto, previo esame dei registri, della documentazione e del sigillo e computando nel periodo stesso il mese nel quale è stato apposto il sigillo;
b) conformità delle modalità di lavorazione;
c) esistenza delle caratteristiche merceologiche prescritte dal presente disciplinare;
d) rispetto della osservanza dei parametri analitici.
-Gli incaricati procedono preliminarmente alla spillatura di un numero di prosciutti sufficiente per ricavarne un giudizio probante di qualità; se necessario, possono effettuare l'ispezione del prodotto, mediante apertura di prosciutti fino ad un massimo di 5 per mille o frazione di mille, che restano a carico del produttore.
- Le caratteristiche organolettiche sono valutate nel loro insieme, potendosi operare una compensazione solo per lievissime deficienze.
- Il contrassegno è apposto, anche in più punti, sulla cotenna del prosciutto in modo da restare visibile fino alla completa utilizzazione del prodotto.
- L'organismo abilitato custodisce la matrice degli strumenti per l'apposizione del contrassegno; gli strumenti devono recare ciascuno il numero di identificazione del produttore e sono affidati dall'organismo abilitato ai propri incaricati in occasione dell'applicazione del contrassegno sui prosciutti.
- L'incaricato dell'organismo abilitato compila, per ogni operazione di apposizione del contrassegno, apposito verbale da cui risultino:
a) il numero dei prosciutti presentati per l'apposizione del contrassegno;
b) la data dell'inizio della lavorazione;
c) i riferimenti per l'individuazione del prodotto, riportati nello apposito registro;
d) il numero complessivo dei prosciutti sui quali è apposto il contrassegno e la data delle relative operazioni;
e) il numero dei prosciutti ritenuti inidonei alla produzione protetta;
f) il numero dei prosciutti eventualmente oggetto di contestazione.
- I prosciutti oggetto di contestazione sono custoditi, con le cautele necessarie e con l'apposizione di eventuali segni di identificazione per impedire la loro sostituzione e comunque la loro manomissione, a cura dell'organismo abilitato che li affida in custodia al produttore.
- Il produttore, al quale viene consegnata una copia del verbale, può farvi inserire sue osservazioni e chiedere, entro il termine di tre giorni, un nuovo esame tecnico con l'intervento

della Stazione Sperimentale per l'industria delle conserve alimentari di Parma, con facoltà di nominare un proprio consulente.
- I prosciutti non idonei alla produzione protetta sono privati del sigillo; l'operazione di annullamento è compiuta a cura del produttore, alla presenza dell'incaricato dell'organismo abilitato.
- Le operazioni di apposizione del contrassegno o di annullamento del sigillo devono essere trascritte in un apposito registro.
- Il produttore deve tenere, per ogni singolo stabilimento, un apposito registro, suddiviso in fogli mensili; le registrazioni devono essere effettuate nella parte mensile del registro corrispondente al mese ed all'anno indicati nel sigillo.
- Il registro deve indicare:
a) il numero d'ordine progressivo e la data di ogni singola registrazione;
b) il numero delle cosce con l'indicazione della data di apposizione del sigillo e del macello di provenienza;
c) il numero delle cosce con sigillo pervenute da altro stabilimento;
d) il numero delle cosce con sigillo inviate ad altro stabilimento;
e) il numero delle cosce dalle quali viene asportato il sigillo;
f) il numero dei prosciutti muniti di contrassegno, con l'indicazione del numero progressivo del verbale e della data delle relative operazioni;
- Nel registro sono inoltre annotati, in apposita sezione, le decisioni, le osservazioni ed i provvedimenti degli incaricati dell'organismo abilitato, relativi ad errori o ad irregolarità riscontrati.
I compiti di controllo sono svolti da un organismo di controllo autorizzato conforme alle norme EN 45011.
- Per quanto riguarda, in generale, l'attività di controllo volta ad accertare l'esatto adempimento degli obblighi normativi da parte dei soggetti ricompresi nel circuito della produzione protetta ed in particolare l'osservanza delle prescrizioni produttive, l'organismo abilitato:
- fornisce agli allevatori i certificati pre-intestati e pre-numerati e ne controlla la corretta gestione;
- fornisce ai macellatori il timbro indelebile numerato e ne controlla la regolare utilizzazione;
- fornisce ai produttori i sigilli metallici e ne controlla la regolare utilizzazione;
- fornisce ai produttori i registri vidimati di cui sopra;
- appone il contrassegno finale sui prosciutti che presentano tutti i requisiti richiesti;
- effettua controlli sul rispetto delle prescrizioni produttive presso gli allevamenti e i macelli;
- effettua controlli durante le fasi di lavorazione per verificare il costante rispetto della normativa vigente e degli usi tradizionali.

DOCUMENTI DI RIFERIMENTO SCHEDA C

C.1: Delimitazione della zona di trasformazione
C.2: Delimitazione della zona di provenienza della materia prima
C.3: Estratto della legge 19 febbraio 1992 n°142
C.4: Raccolta esemplificativa di articoli attinenti:
- l'impiego del siero di latte e di cereali nella dieta del "suino pesante";
- le razze idonee e non alla produzione del "suino pesante";
- alcune ricerche sulle caratteristiche del tessuto adiposo di copertura nel "suino pesante".
C.5: Segnalazioni bibliografiche sulla produzione del suino pesante italiano
C.6: Esemplare del certificato dell'allevatore
C.7: Direttiva sulle procedure per la compilazione e gestione dei certificati dell'allevatore

C.8: Esemplari di moduli di domanda per allevamenti e macelli
C.9: Esemplare di timbro numerato ("PP") del macello
C.10 Esemplari del sigillo
C.11: Esemplare di verbale di sigillatura
C.12: Esemplare di verbale di contrassegnatura (marchiatura)
C.13: Copia parziale del registro del produttore
C.14: Impronta della corona ducale
Altri documenti richiamati:
- legge n°26/90 (scheda A) - D.M. n°253/93 (scheda A)

SCHEDA D

ELEMENTI COMPROVANTI L'ORIGINARIETA' DEL PRODOTTO NELLA ZONA GEOGRAFICA.

PREMESSA
Nella produzione agroalimentare italiana trovano spazio i prodotti che si distinguono per le materie prime impiegate, per una forte caratterizzazione del processo produttivo ed infine per la delimitazione della zona di produzione.
I prodotti tutelati per origine e tecniche di produzione sono sottoposti ad un complesso di controlli che nel loro insieme garantiscono specifiche caratteristiche qualitative; a queste si unisce un ulteriore elemento fondamentale, che scaturisce dal concatenarsi di elementi naturali, ambientali ed umani, dovuti alle profonde relazioni che nel tempo si sono create tra la produzione agricola e la trasformazione del prodotto.
Questo insieme di relazioni si compenetra e si evolve con la storia stessa delle persone e dei luoghi che le hanno generate, ed è per questo che la descrizione storica, culturale, nonché legislativa della nascita e del divenire di un prodotto alimentare rappresenta senz'altro il modo migliore, forse addirittura l'unico, per descriverne la peculiarità che gli è propria.
L'indicazione degli elementi che comprovano che il prodotto è originario della zona geografica richiamata dalla denominazione che lo designa, deve considerare necessariamente l'articolazione della delimitazione fissata con la precedente scheda C. Infatti:
- il prosciutto di Parma è sicuramente originario della zona geografica indicata alla precedente scheda C e le relative caratteristiche sono essenzialmente dovute all'ambiente geografico comprensivo dei fattori naturali ed umani; inoltre, come già indicato al precedente punto C.2, la relativa trasformazione avviene esclusivamente nell'area geografica delimitata;
- nel contempo la materia prima utilizzata per la preparazione del prosciutto di Parma è anch'essa originaria della zona geografica delimitata indicata alla precedente scheda C., dove viene esclusivamente sviluppata la produzione e le relative caratteristiche sono dovute essenzialmente all'ambiente, comprensivo dei fattori naturali ed umani.

IL MAIALE PADANO NEI TEMPI STORICI.
Il maiale è un animale abbastanza facile da domesticare, onnivoro e di agevole alimentazione. Per questo motivo è da ritenere che il passaggio dalla selvaticità alla domesticazione sia avvenuto più volte, in diversi luoghi, a partire da diverse razze suine, varietà e sottovarietà. Per questo motivo ogni "regione culturale" ha il "suo maiale" ed a questo principio non fa eccezione la Padania.
La domesticazione del maiale, in ogni area o regione culturale, è stata per lunghissimo tempo parziale. Solo in tempi relativamente recenti il maiale è divenuto realmente un "maiale domestico" e cioè completamente dipendente dall'uomo. Recentissimamente poi questa

dipendenza si è ulteriormente accentuata attraverso la tecnicizzazione degli allevamenti, con la quale si è arrivati al maiale denominato "maiale tecnologico" o "maiale industriale".
Gli studi, le ricerche, nonché le testimonianze acquisite, fanno ritenere che, forse, il maiale è stato domesticato in Europa, ma molto più probabilmente è stato importato già domestico dall'Est e successivamente sono stati domesticati i suini europei autoctoni (il cinghiale ancora esistente - noto come Sus scrofa ferus sarebbe il residuo di tali maiali). Comunque con incroci tra il "Sus vittatus" di importazione e il "Sus scrofa" autoctono, il processo di domesticazione del maiale ha interessato prevalentemente l'Europa mediterranea. E' infatti agevole constatare che in epoca preistorica la domesticazione del maiale è avvenuta soprattutto nell'Italia del nord (Alpi, Pre-Alpi, Pianura Padana) e questo in rapporto al tipo di vegetazione dominante. Il maiale è infatti un animale "selvatico" che si alimenta largamente dei frutti della selva o bosco come le ghiande.
Tutto porta quindi a ritenere che vi sia stato lo sviluppo di una semi-domesticazione nell'Italia Settentrionale del maiale, tipica dell'area culturale padana, soprattutto in ambito della cultura celtica.
Verosimilmente, quindi, nel lento passaggio tra la preistoria e la storia, nella Pianura Padana esistevano più "tipi" di suini, differenziati più per le dimensioni e le abitudini che per altri motivi. Tutti inoltre costituivano un'unica "specie" biologica con possibilità di reciproco incrocio fecondo.
Il cinghiale (Sus scrofa ferus) viveva libero nei vasti terreni boschivi e/o paludosi della pianura e nelle boscaglie delle colline e montagne, si alimentava dei frutti del bosco, in particolare delle ghiande, ed era oggetto di caccia. Branchi di animali di relativamente grande taglia e semidomestici, ma con continue possibilità di incrocio con i cinghiali, vivevano nelle boscaglie attorno agli insediamenti umani; da questi branchi gli uomini prelevavano i giovani per la macellazione. Maiali ancora più domestici e di minor taglia vivevano inoltre in stretta vicinanza dell'uomo, nei suoi villaggi e abitazioni, in stretta "antropofilia", alimentandosi di rifiuti.
Fin dagli inizi della civilizzazione umana il maiale assume quindi due aspetti: quello di animale "di bosco" in opposizione quindi agli animali "di pascolo" come le pecore, e come animale "di città".
Per quanto concerne l'allevamento del maiale in periodo etrusco e nella pianura padana, come riferito anche da Dancer (1984) è necessario riferirsi a Polibio (Storie, XII, 4) ed a M.T. Varrone (De Re Rustica, II, 4, 9).
Estremamente interessanti sono le recenti ricerche su di un insediamento etrusco a Forcello (Bagnolo S. Vito, nei pressi di Mantova) eseguiti da Olivieri del Castillo (1990) e riguardanti una città etrusca del V secolo a.C.. Tra i reperti ossei oltre il 60% riguarda il maiale. L'età di macellazione dei maiali era verso i due, tre anni. Questo significa che gli Etruschi padani praticavano un tipo di allevamento stabile e specializzato per la produzione di carne suina. Gli studi effettuati dimostrano che si trattava di maiali di piccola taglia (65-75 centimetri di altezza al garrese al momento della macellazione); erano allevati sia i maschi che le femmine. Si tratta di maiali simili a quelli allevati in un'altra città etrusca padana, Spina, ed analoghi a quelli di razze suine pre-romane, di altezza e robustezza sicuramente inferiori a quelli di razze più antiche.
Quella ora tratteggiata è più o meno la situazione che nella Pianura padana si trova all'inizio della dominazione romana, quando il già citato Polibio ricorda la estensione dei querceti e la conseguente abbondanza di suini. Conferma ulteriore viene da Strabone secondo il quale l'Emilia riforniva di carni suine e di maiali vivi tutta l'Italia: "Tanta è l'abbondanza di ghiande raccolte nei querceti della pianura, che la maggior parte dei suini macellati in Italia, per le necessità dell'alimentazione domestica e degli eserciti, si ricava da quella zona"(Polibio, II secolo a.C.).

Nel periodo romano, e per questo possiamo riferirci a Columella, esistevano allevamenti stanziali e "razionali" di maiali. Le scrofe con i loro maialini sono allevate in parchetti singoli, nei quali Columella consiglia di mettere un gradino davanti a ogni cella. Che questo espediente, atto ad impedire la uscita della scrofa, fosse "reale" è stato dimostrato dai reperti archeologici nella fattoria di Settefinestre recentemente scavata in Toscana e descritta da Carandini e Settis (1979). Si deve quindi ritenere che, almeno nelle fattorie più "moderne", i Romani avessero attuato un allevamento razionale ed intensivo del maiale, nel quale eseguivano una scelta dei singoli riproduttori e quindi una selezione, ed effettuavano un'alimentazione guidata, seppure integrata dal pascolo, come appunto fa supporre l'artificio del "gradino" per impedire o permettere l'uscita della scrofa dal suo parchetto.
La grande crisi agricola e demografica del III-IV secolo d.C. vide grandemente estendersi le aree incolte e boschive e di conseguenza rilanciò l'allevamento brado e semibrado dei suini, a scapito dell'allevamento degli animali pascolativi (ovini e bovini). Un'ulteriore spinta in questa direzione venne dalle successive ondate di invasioni di popoli dell'Est e del Nord Europa e decisiva fu soprattutto l'invasione Longobarda (anno 569), che a poco a poco diffuse consuetudini economiche e alimentari diverse da quelle romane.
Nella Pianura Padana si diffusero le abitudini tipiche di una civiltà seminomade che sfruttava soprattutto ciò che la natura offriva spontaneamente, e quindi utilizzava il bosco con i suoi diversi frutti e "sottoprodotti": tra questi il maiale era uno dei più importanti (Baruzzi e Montanari, 1981).
Nelle parti della Pianura Padana invase dai Longobardi (Longobardia da cui Lombardia) l'allevamento del maiale subisce un ulteriore rafforzamento e si estende nei boschi, soprattutto di querce.
La zona di Parma, Modena e tutto il Veneto sono comprese nella vasta area di cultura longobarda del maiale.
Nel Medioevo fra le attività silvo-pastorali un rilievo tutto particolare aveva il pascolo dei maiali, al punto che i boschi venivano "misurati" non in termine di superficie, ma di maiali. Ad esempio si diceva "il bosco di Alfiano può ingrassare 700 porci" e con questa unica stima si forniva il dato che si riteneva più utile (Baruzzi e Montanari, 1981). I branchi di maiali erano "guidati" da un verro secondo le leggi longobarde, denominato "sonorpair" quando comanda un gregge di almeno trenta capi, o da una scrofa detta "ducaria", sempre secondo le leggi longobarde (Baruzzi e Montanari, 1981; Grand-Delatouche, 1968). I branchi di maiali erano sotto la custodia di un porcaro molto spesso "legato" al territorio (servo della gleba) che inoltre provvedeva ai maiali nei periodi di "difficoltà".
Ricoveri provvisori, denominati "porcaritie" dai documenti altomedioevali, venivano approntati nei boschi quando il tempo si faceva inclemente. D'inverno i maiali venivano riportati a casa, per brevi e provvisori periodi di stabulazione, durante i quali inoltre si procedeva alla macellazione dei soggetti previamente ingrassati. Un significativo segno di importanza del capo-porcaro (magister porcarius) risulta dall'Editto di Rotari del 653: la somma che si pagava al loro proprietario, come risarcimento, qualora uno di questi venisse ucciso o ferito, ha il valore più alto in assoluto, uguagliato solo da quello di un maestro artigiano.
Sulla base della abbondante iconografia recentemente raccolta e discussa da Baruzzi e Montanari (1981) i maiali padani medioevali erano magri e snelli, con gambe lunghe e sottili, di colore scuro, rosso o nerastro, ma non mancavano anche animali con pelo più chiaro o animali con "fasce", ad esempio del tipo della razza "cinta senese".
Il passaggio dal bosco al porcile avviene con la ripresa dell'agricoltura ed il connesso sviluppo demografico che inizia nei secoli X-XI e continua, sia pure con alterne vicende, in connessione all'estendersi dei territori destinati all'agricoltura ed alla sottrazione all'uso comune dei boschi e delle selve acquisite dai ceti dominanti a favore della selvaggina "Res regalis". Piero De Crescenzi, agronomo bolognese del XIII secolo, scrive che "si devono dar loro le ghiande, le

castagne e simiglianti cose, o le fave, o l'orzo, o il grano: imperocché queste cose non solamente ingrassano, ma danno dilettevole sapore alla carne".
Con la comparsa della mezzadria (Roda, 1979-80) l'allevamento del maiale tende a restringersi, ma soprattutto si modifica. Il contadino continua a tenere qualche animale all'interno del podere al quale dedica tutta la sua attività non svolgendo più attività silvo-forestali (Montanari, 1979 - Baruzzi e Montanari, 1981).
Tuttavia, come risulta da una relazione del Du Tillot della fine del 1700, relazione riguardante il territorio di Parma e recentemente messa in luce e discussa da Dall'Olio (1983), in tale periodo la produzione del maiale era ancora strettamente legata al pascolo ed alle ghiande, così vi erano annate favorevoli a sfavorevoli in rapporto alla produzione di ghiande.
Sempre alla fine del 1700 il consumo di carne di maiale a Parma era relativamente elevato (4.500 maiali circa macellati ogni anno, ad uso soprattutto dei monasteri e conventi) e si propose di allestire due macelli per suini analoghi al Pelatoio di Bologna.

CENNI SULL'USO ALIMENTARE DEL MAIALE NELLA PADANIA.

Precise documentazioni dell'uso alimentare del maiale si hanno dallo studio dei reperti ossei preistorici, davanti alle grotte o nei primi insediamenti umani (terramare). Etruschi, Galli (a questo ultimo riguardo esiste la testimonianza di Ateneo) e soprattutto i Romani della Pianura Padana usavano ampiamente le carni suine. A questo ultimo proposito, come ricorda Susini (1960), poche comunità romane come quella bolognese hanno restituito un numero così cospicuo di menzioni artigianali e professionali, e tra queste quella di "suarius". Bisogna infatti ricordare che la funzione della città come incrocio tra la via Emilia e le strade dell'Appennino e del Delta del Po cui forse conduceva una via d'acqua, aveva determinato, già dalla fiorentissima età felsinea etrusca, il formarsi di un cospicuo ceto mercantile ed artigianale. In modo analogo era avvenuto in altri centri lungo la via Emilia, ad esempio Parma nella quale la via Emilia si incrocia con il Torrente Parma e con una via appenninica che portava al mare Tirreno; una via, quest'ultima, che ebbe incremento con lo sviluppo del porto di Luni e da questo le derrate alimentari prodotte nella zona di Parma arrivavano agevolmente via mare fino a Roma.
Venivano macellati animali che difficilmente avevano meno di un anno di vita e le ossa riportate alla luce dagli scavi archeologici appartengono il più delle volte ad animali uccisi fra il primo e il secondo anno di vita, ma anche al terzo e perfino al quarto anno di vita (Marcuzzi e Vannozzi, 1981; Barker, 1973; Tozzi, 1980). Il lungo periodo di allevamento era la conseguenza delle caratteristiche genetiche delle razze allevate, ad alta rusticità ed a bassa precocità e ad una alimentazione certamente non adeguata e ricca di carenze.
Il periodo dell'uccisione era per lo più nei mesi di novembre e dicembre, comunque sempre nell'inverno (Marcuzzi e Vannozzi, 1981). Da un'ampia iconografia è anche nota la tecnica di mattazione con stordimento tramite un colpo sulla testa e successiva iugulazione o colpo al cuore; seguiva la raccolta del sangue e la successiva pulitura della pelle con fuoco ed acqua bollente, apertura e divisioni in mezzene e successivamente in parti. I "tagli" erano destinati al consumo fresco od alla conservazione.

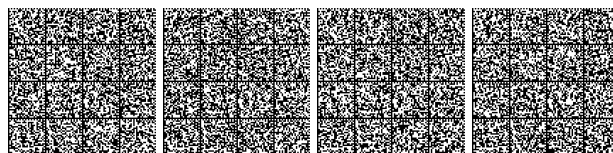
NOTIZIE STORICHE SUI PROSCIUTTI PADANI

Una tecnica fondamentale di conservazione della carne era quella della salagione, la cui origine si perde nella notte dei tempi, che certamente è stata "scoperta" più volte ed indipendentemente, applicata su carni di tipo diverso, ma soprattutto su carni prodotte stagionalmente, in particolare di maiale e di pesce. "Nulla è più utile del sale e del sole" scriveva nel I secolo a.C. Plinio Il Vecchio e nel VII ripeteva Isidoro Di Siviglia. La prima importante, anche se "indiretta", testimonianza di cosce salate di maiale (prosciutti o proto-prosciutti) nella Pianura Padana la si ricava dalle già citate indagini archeologiche di Olivieri del Castillo (1990) a Forcello (Bagnolo S. Vito di Mantova) e riguardante un insediamento etrusco del V secolo a.C.. Infatti tra le numerosissime ossa di maiale ritrovate (circa 30.000 reperti!!) sono sorprendentemente rare quelle degli arti posteriori. Questo fatto non può essere casuale e fa ritenere che le cosce di maiale fossero utilizzate altrove e quindi esportate, ovviamente dopo essere state salate e quindi trasformate in prosciutti o "proto-prosciutti". Non è escluso che questi prosciutti fossero esportati fino in Grecia, dove erano noti. Infatti indizi sulla conoscenza del prosciutto nella Grecia Antica li ricaviamo anche dai termini usati di kolia e perna (Aristofane: Plutus, Luciano: Lessifane XXXIV, 6).

I romani conoscevano bene il Prosciutto di maiale, che denominavano "perna" (Varrone, De Lingua Latina) e che ritroviamo anche in una insegna di taverna (Tacca, 1990). E' anche da ricordare Q. Orazio Flacco (Satira II, vv 116-117) e l'uso medicinale dell'osso di prosciutto (Marcello Empirico - De medicamentibus fisycis razionalibus). Columella (I secolo d.C.) nel suo De Re Rustica ricorda che "tutti gli animali, ma specialmente il maiale, devono essere tenuti senza bere il giorno prima della macellazione, perché la carne risulti più asciutta... Quando avrai ucciso il maiale... disossalo accuratamente; con questo si rende la carne salata meno soggetta a decomporsi e più durevole.. salalo con del sale torrefatto.. e soprattutto riempi di sale con tutta abbondanza quelle parti in cui sono state lasciate le ossa; dopo aver predisposto le placche o i pezzi sopra dei tavolati, mettili sopra dei larghi pesi, in modo che scolino bene. Al terzo giorno rimuovi i pesi e strofina diligentemente con le mani la carne salata, quando poi la vorrai rimettere a posto, aspergila di sale sminuzzato e ridotto in polvere, e riponila così; non tralasciare di strofinare tutti i giorni col sale finché sarà matura.

Se mentre si strofina la carne ci sarà bel tempo, la lascerai sotto sale per nove giorni; ma se il cielo sarà nuvoloso, bisognerà portare la carne salata alla vasca dopo undici o dodici giorni: dopo i quali prima si scuote il sale, poi si lava accuratamente con acqua dolce, in modo che da nessuna parte rimanga attaccato del sale e dopo averla lasciata asciugare un poco, la sospenderemo nella dispensa della carne, dove giunga un po' di fumo che possa asciugarla del tutto, nel caso che contenesse ancora un po' d'acqua. Questo tipo di salatura si potrà fare molto bene durante l'epoca del solistizio invernale, ma anche nei mesi di febbraio, prima però delle idi". E' facile rilevare una serie di consigli tutt'ora validi: attenzione alle parti vicine all'osso, uso di sale ben asciutto, schiacciamento per estrarre l'umidità, macellazione del maiale durante il periodo freddo (dal 21 di dicembre a metà febbraio) e così via.

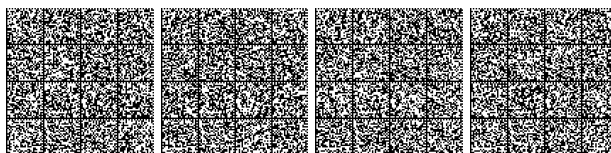
Tuttavia qui si parla di carni salate e poi in parte asciugate al calore del fuoco e non affumicate, disossate, e non del "prosciutto crudo" quale ora lo intendiamo, ma con una tecnica analoga a quella ancora attuale per quest'ultimo.

Per quanto riguarda la conservazione di cosce intere di maiale tramite "prosciugamento" (da cui il termine di "perxuctus" o prosciugatissimo) bisogna arrivare a Catone Il Censore che nella sua De Agricoltura (II secolo a.C.) indica che le cosce devono venir poste in un doglio a strati, coprendo ogni strato ed il tutto con abbondante sale, avendo l'avvertenza che i pezzi non si tocchino tra loro; dopo una permanenza di dodici giorni i pezzi di carne vengono tolti dal sale, accuratamente lavati, fatti asciugare al vento secco per due giorni, quindi unti con olio ed aceto, ed appiccati ad un palo nei pressi del focolare.

Anche in questo caso non vi è alcun affumicamento, ma soltanto un asciugamento favorito dall'aria calda.
Nel Medioevo, quando abbiamo ulteriori e più precise informazioni, era diffusa l'abitudine di tagliare il maiale a metà in senso longitudinale, costituendo due "mezene" da cui il termine ancora diffuso di mezzena, di peso abbastanza limitato (Messedaglia, 1943-44) e che venivano conservate tramite salagione.
Quando il maiale non veniva conservato intero, si salavano le parti più pregiate: coscia o prosciutto e "gambuccio", "scamarita" (parte della schiena vicina alla coscia; Sella, 1937), spalla. Non si salvano parti meno pregiate a causa dell'alto prezzo del sale.
L'importante ruolo del sale per la conservazione della carne come di altri alimenti tra cui pesci e formaggi, ed equilibratore di una alimentazione umana prevalentemente vegetariana, quindi ricca di potassio, mantenne sempre vivo un intenso commercio di questa derrata. Come anche recenti autori hanno dettagliatamente descritto e discusso (Meyer, 1981) il sale delle saline costiere (Venezia, Comacchio, Cervia) risaliva all'interno della Pianura Padana orientale, soprattutto tramite le vie fluviali, lungo il Po ed i suoi affluenti. A causa del costo non tanto di trasporto, quanto delle gabelle alle quali era sottoposto, appunto perché derrata alimentare "indispensabile", si cercava di produrlo in loco sfruttando le miniere di salgemma ed in particolar modo le sorgenti saline dell'entroterra.
La Pianura Padana, formatasi lentamente per sedimentazione, contiene nelle sue profondità e racchiusi tra strati di argilla impermeabile notevoli quantità di sale marino fossile e per questo acque e pozzi salati pullulano nella bassa pianura, sulle colline e nella montagna (Marenghi, 1963).
Famosi erano i pozzi di acque salse della collina parmense attorno ai paesi denominati appunto Salsomaggiore e Salsominore (Baruzzi e Montanari, 1981; Bonatti, 1981). In questi luoghi si svilupparono quelle che furono denominate "fabbriche del sale" che risalgono probabilmente al tempo dei romani (Bonatti, 1981; Drei, 1939).
Evidentemente la lavorazione delle carni e la loro conservazione con il sale esigeva una determinata tecnologia e fin dall'inizio del IX secolo il capitolare di Carlo Magno sulla gestione delle Aziende Regie prescriveva che *"Omino praevidendum est cum omni diligentia it quicquid manibus laboraverint aut facerint, id est lardum, siccamen, sulcia, niusaltus... omnia cum summo nitore sint facta vel parata"*.
Il maiale produceva una derrata che doveva servire per una intera annata. Accanto alle parti da conservare a lungo, le preparazioni salate, ve ne erano altre da utilizzare immediatamente (frattaglie, sangue...) ed altre a "media conservazione", costituita dagli insaccati, fra cui si ricordano i salami, i cotechini, gli zamponi, i cappelli da prete, le bondiole e così via.
Da quanto esposto è facile individuare, nella Pianura Padana, una antichissima "vocazione" suinicola, che è stata intensificata dalla dominazione longobarda. In questa vasta "area", fin dai tempi molto antichi, si sono sviluppate alcune tecnologie di conservazione delle carni, ad esempio la salagione. Contemporaneamente si è avuta una quasi infinita serie di "varianti", per le quali non è possibile individuare singole origini e motivazioni storiche. Una di queste è per esempio tipica dell'area bolognese e risalente almeno al periodo romano. Con la finissima triturazione delle carni e del grasso, si ottiene un impasto da conservare tramite l'aggiunta di sale e spezie ed eventualmente tramite cottura (mortadella), da consumare cruda (salsicce e salami) o dopo cottura (cotechini e zamponi). Più ad Ovest, in una zona in cui erano presenti affioramenti di sali iodati con bromo e piccole quantità di salnitro (Marenghi, 1963), si sviluppa la tecnologia di conservazione di cosce di maiale di dimensioni medie, ma soprattutto elevate, con la sola salagione e la loro "asciugatura" in ambiente asciutto come indicato da Catone Il Censore.

Con la rivoluzione agraria dell'inizio di questo millennio la Pianura Padana fu disboscata e contemporaneamente le acque vennero regolate: il coltivo prese il sopravvento sull'incolto e di conseguenza il maiale al pascolo ridusse sempre più la sua importanza, ma trovò una nuova opportunità: il siero di latte derivato dalla produzione dei formaggi, soprattutto nelle zone di produzione del Formaggio Grana (Parmigiano-Reggiano, Grana Padano) e di altri formaggi, come nel Veneto. La rivoluzione agraria, se ridusse e fece scomparire gran parte degli animali che sfruttavano l'incolto, non influì sul maiale, che anzi se ne avvantaggiò, come risulta ad esempio dalle opere di Tanara (1965) e di Landi (1969). La evoluzione della alimentazione del maiale padano alla fine del XIX secolo si associò alla modifica delle popolazioni suine, con la introduzione delle "razze bianche" inglesi, di buona taglia e particolarmente vocate alla produzione di grasso. Caratteristiche queste che influirono positivamente sulla taglia del prosciutto da stagionare.
Nonostante i cambiamenti avvenuti nella alimentazione e nelle popolazioni di maiali allevati, rimasero assolutamente costanti alcune caratteristiche indispensabili per la produzione di un prosciutto crudo (stagionato) di tipo padano:
- accrescimento corporeo "lento" e quindi macellazione di maiali "maturi" e non con carni "giovani";
- peso "elevato" dell'animale, ma soprattutto della coscia e buona copertura di grasso sottocutaneo anche a livello della coscia.

La salagione delle carni di maiale ed in particolare dei tagli più pregiati, come le cosce e quindi il prosciutto, è sempre stata presente nella Pianura Padana fino ai giorni nostri.
Una tecnologia di conservazione fondamentalmente unitaria e che ha avuto una differenziazione territoriale importante secondo anche alcune fondamentali caratteristiche climatiche ambientali e che ha portato ad una distinzione tra allevamento e stagionatura dei prosciutti.

CONCLUSIONI SUL PROSCIUTTO PADANO.
Allevamento dei maiali
In tutta la Padania l'allevamento del maiale ha sempre prevalentemente interessato la parte pianeggiante e collinare. Inizialmente perché coperta da querceti che fornivano le ghiande con cui il maiale, onnivoro, veniva prevalentemente ingrassato. Successivamente l'allevamento e l'ingrasso si basarono sui prodotti derivati dall'allevamento di bovini (siero di latte) ed altri vegetali, come il grano turco (mais). L'allevamento è quindi sempre stato prevalentemente di pianura od al massimo di collina.

Stagionatura dei prosciutti
La salatura delle carni è possibile in qualsiasi ambiente che abbia talune caratteristiche di temperatura ed umidità. Non a caso la tradizione riservava la macellazione del maiale e la lavorazione delle sue carni al periodo dicembre-febbraio e gli stessi Autori antichi sopra citati davano periodi di salagione diversi a seconda delle condizioni climatiche. Diversamente è per quanto concerne la successiva "stagionatura" che necessita di un ambiente non eccessivamente umido. In questo contesto di ambiente non eccessivamente umido si comprende come la stagionatura dei prosciutti di maiale nella Padania si sia sviluppata nelle colline che circondano la pianura: verso Sud nelle colline parmensi (anche per la locale disponibilità di sale) e successivamente modenesi, verso Nord e nella parte veneta della padania. La stagionatura è quindi una attività delle zone collinari od immediatamente ai loro piedi, dove sia possibile avere un clima non eccessivamente umido, soprattutto durante l'estate successiva alla macellazione del maiale. La stagionatura infatti deve permettere di mantenere il prosciutto per almeno un anno. Vi era un detto che "per avere un prosciutto padano il maiale aveva dovuto passare due inverni ed il prosciutto due estati": un maiale "maturo" ed un "prosciutto maturato".

Una chiara linea unisce quindi il prosciutto padano dalle sue origini (probabili nel V secolo a.C.; certe nel II secolo a.C.) ad oggi con una precisa distinzione e caratterizzazione dei:
* territori di allevamento: bassa pianura;
* aree di stagionatura: pre-collinare e collinare;
* tipologia del maiale: "maturo" e con sufficiente grasso sottocutaneo;
* trattamento con limitata quantità di sale (prosciutti "dolci") in conseguenza della "maturità del maiale";
* assenza di altri trattamenti "conservativi" e soprattutto del fumo;
* possibilità di una lunga stagionatura (e quindi di una naturale, elevata aromatizzazione) in conseguenza della "maturità del maiale", limitata quantità di sale e caratteristiche ambientali di stagionatura.

La lunghissima storia dei Prosciutti Padani testimonia della loro origine comune, strettamente legata alla unità ambientale e culturale della Padania. Le particolari caratteristiche di un allevamento di pianura e di stagionatura collinare e precollinare, unitamente alle caratteristiche qualità del maiale che, nonostante le modificazioni di popolazioni e di alimentazioni, hanno mantenuta intatta la "maturità", il peso relativamente "elevato" e una certa copertura di grasso sottocutaneo. Tutti questi elementi sono indispensabili per una "lunga stagionatura", ma ancor più per una ridotta quantità di sale che condiziona una elevata aromatizzazione naturale del Prosciutto.

La indubbia "unicità" del Prosciutto Padano non ha però impedito che si siano potute avere delle "modulazioni", alcune delle quali ben definite e con una più o meno lunga storia (Prosciutto di Parma, Prosciutto di San Daniele, Prosciutto di Modena, Prosciutto Veneto).

Questa "modulazione" ha interessato diversi caratteri, ad esempio la forma del prosciutto, ma soprattutto la entità e la qualità della sua "aromatizzazione naturale" derivata dai processi maturativi endogeni, guidati da:
* qualità (maturità) dei maiali allevati;
* ambiente di maturazione;
* tecnologia di produzione.

PROSCIUTTO DI PARMA

Sulla vocazione salumiera di Parma abbiamo diverse note storiche che riguardano il Prosciutto, ma anche altri salumi a lunga stagionatura (ad esempio il Culatello o Culattello).

Nella "Secchia Rapita" di A. Tassoni pubblicata nel 1622, durante il Concilio degli Dei il "cuoco maggiore" è Mastro Presciutto ("traduzione" del dialetto Persutt o Parsutt). Abbastanza chiara è l'origine del termine "prosciutto": si tratta di carne "prosciugatissima" o "perxuctus".

La spalla - e con questo ci riferiamo alla "Spalla di S. Secondo", un paese vicino a Parma e posto nella pianura nelle vicinanze del Po - è costituita da una porzione di maiale abbastanza grossa, corrispondente appunto alla spalla, che viene conservata per un limitato periodo di tempo con la salagione e l'essiccazione, e che prima dell'uso viene cotta. La sua presenza è documentata nella zona fin dalla fine del 1100, come riportano sia l'Allodi che il Drei sulla base delle loro ricerche nelle Carte degli Archivi Parmensi, dove la spalla, oltre che come "spalla", viene anche indicata con il termine latino di "spatulam".

Il culatello, che pure è tradizionalmente prodotto nella parte più bassa della provincia di Parma, è costituito da una parte della coscia di maiale, conservata con la sola salagione (limitata!) e l'essiccazione all'aria. La sua presenza è documentata fin dal 1322: Bonaventura Angeli, nella sua Historia della Città di Parma della fine del 1500, ricorda che al principesco sposalizio avvenuto nel 1322 fra Andrea dei Conti Rossi e Giovanna dei Conti Sanvitale erano presenti, quali doni dei Marchesi Pallavicino di Busseto e dei Conti Rossi di Zibello cugini degli sposi, degli "eccellentissimi culatelli".

La citazione di questi due salumi parmensi e soprattutto del Culatello o Culattello (da "culatta"), prodotto nella pianura e quindi in ambiente umido - è d'obbligo in quanto può permettere di intuire i rapporti di tecnologie tra la pianura (Culatello) e la collina e precollina (Prosciutto) e quindi meglio comprendere la evoluzione nella produzione del Prosciutto di Parma, ma soprattutto lo stretto legame con il territorio.
E' infatti ipotizzabile che l'esperienza accumulata nei secoli con la "lavorazione" della spalla, ma soprattutto del culatello, abbia dato origine al Prosciutto di Parma, scarsamente salato e quindi "dolce", quando questa lavorazione sia stata "tentata" con successo in un'area ambientale favorevole per la scarsa umidità. Nelle colline parmigiane era presente un tale ambiente ed era possibile l'incontro tra la tecnologia della pianura ed il sale di Salsomaggiore.
Circa il prosciutto di Parma vi sono numerose notizie storiche che riguardano diversi aspetti:
* Allevamento del maiale a Parma.
Oltre alle notizie generiche e comuni per tutta la Pianura Padana, l'allevamento del maiale è fortemente inserito nella tradizione parmigiana, come documentato anche da modi di dire e proverbi dialettali. Per l'allevamento di questo animale e le relative tecniche sono inoltre da ricordare le seguenti pubblicazioni:
- Landi, O. "Commentario delle più notabili e mostruose cose d'Italia." -Venezia, Bariletto, 1569;
- Manoscritto di Anonimo del secolo XVIII sull'Agricoltura (1744);
- Spaggiari, P.L. "Insegnamenti di Agricoltura parmigiana del XVIII sec."
- Silva, Parma, 1964.
- Anonimo "Trattato sopra i Majali" dedicato a Sua Eccellenza Mederico-Luigi-Elia Moreau Saint-Mery;
- Jacini, S. "Relazione finale sui risultati dell'inchiesta agraria" - 1884;
- Rozzi, U. "L'allevamento suino in provincia di Parma" - 1932;
- Rozzi, U. "I suini" - Parma, 1937;
- Cassella, P. e O. "Manuale per l'allevamento del maiale" - 1880;
- Lemoigne, A. "Torniamo all'antico?" - Parma, 1893;
- Strobel 1844.
* Produzione e commercializzazione del Prosciutto di Parma.
Diverse notizie storiche riguardano il Prosciutto di Parma e tra queste sono da segnalare le seguenti.
- 1309: Statuto dei Beccai, ASP, Fondo Comune, Sez. 1, Serie XXII b. 1959. (citazione del prosciutto, denominato "bassa")
- 1386: Pacta ordines et statuta dacy douane salis (1386) (ASP comune, b. 1765) cit. A. Tacca - Perna et Parma, 1990) - (prima citazione del Prosciutto di Parma)
- 1440 circa: Dall'Olio, E. "Sagre, mercati e fiere di Parma e Provincia", 1979
- 1589: Menù nozze Marcantonio Colonna -Orsina Peretti (Furositto, R.-aggiunta al "Trinciante" del Cervio - Roma, Burchioni, 1953).
- 1503-1545: (censimenti) Consumi di sale pro-capite nella pianura e collina parmense (da A. Tacca - Perna et Parma, 1990)
- 1500-1600-1700: Calmieri e "Gridari" diversi sui prezzi degli alimenti (tra i quali il Prosciutto con osso e senza osso)
- 1768-1799: Acquisti di Prosciutto dalla Corte Borbonica (A. Tacca, 1990)
- 1700 (prima metà): Situazione delle Miniere del Sale nel parmense - Di Noto, S. (a cura di) "Le Istituzioni dei Durati Parmensi nella Prima Metà del Settecento", 1980 (pag. 164 e seg.)

- 1700: (come risulta da una relazione del Du Tillot della fine del 1700) Relazione riguardante il territorio di Parma e recentemente messa in luce e discussa da Dall'Olio (1983), in tale periodo la produzione del maiale era ancora strettamente legata al pascolo ed alle ghiande, così vi erano annate favorevoli e sfavorevoli in rapporto alla produzione di ghiande. Sempre alla fine del 1700 il consumo di carne di maiale a Parma era relativamente elevato (4500 maiali circa macellati ogni anno, ad uso soprattutto dei monasteri e conventi) e si propose di allestire due macelli per suini analoghi al Pelatoio di Bologna.
- 1899: Micheli, G. "Le Corporazioni Parmensi d'arti e mestieri" - Battei, Parma, 1899
- 910: Distribuzione del sale Salsomaggiore (A. Tacca, 1990, pag. 136)
- 1860-1915: Prime Ditte che si occupano della produzione del Prosciutto di Parma (Relazioni e Bollettini Camera di Commercio e d'Arti della Provincia di Parma - Cataloghi Esposizioni)
- 1937: Bianchi, M. "Le specialità della nostra industria salumiera (1937, p. 96).

* Caratteristiche morfologiche

Sulle caratteristiche morfologiche (dimensioni, conformazione, ecc..) del Prosciutto di Parma nel passato sono molto importanti le nature morte che lo rappresentano. Una di queste - che rappresenta un Prosciutto di Parma perfettamente riportabile a quello tradizionale ed attuale - è la natura morta del XVII secolo di N. Levoli (Natura morta con prosciutto, olio su tela, Parma, collezione privata - cit. A. Tacca - Perna et Parma, 1990).

Sulla base della documentazione disponibile è possibile riconoscere che per quanto concerne la produzione del Prosciutto di Parma si ripete lo schema degli altri prosciutti padani e cioè l'allevamento dei maiali nelle zone pianeggianti della pianura padana e la stagionatura dei prosciutti nella zona pedecollinare e collinare.

E' inoltre stabilito quanto segue:

* l'allevamento del maiale è una antica tradizione parmigiana che si riallaccia a quella celtica-longobarda padana;
* l'allevamento del maiale ha avuto soprattutto dal 1700 in avanti l'attenzione sia delle istituzioni pubbliche che dei privati;
* l'allevamento del maiale nel parmigiano ha interessato tutto il territorio di pianura, sfruttando i querceti e le ghiande da questi prodotte (allevamento semibrado). Successivamente vi è stata l'utilizzazione del siero di latte e quindi, uno stretto collegamento tra l'allevamento del maiale ed il caseificio per la produzione del formaggio Parmigiano-Reggiano;
* la salagione delle carni di maiale nel territorio parmigiano ha una antica tradizione, con la produzione di prodotti rinomati già alla fine del 1300, anche per la disponibilità delle locali "miniere di sale";
* la produzione del Prosciutto di Parma (come degli altri prodotti salumieri parmigiani) esclude nel modo più assoluto l'uso del fumo o di altri procedimenti conservativi, ad esclusione del sale e del controllo dell'umidità e della temperatura ambientale;
* il Prosciutto di Parma è citato già nel 1300 ed una buona bibliografia ne accerta la continuità produttiva e commerciale;
* le caratteristiche morfologiche del Prosciutto di Parma nel passato e soprattutto la sua dimensione sono ricavabili da nature morte di pittori che hanno operato a Parma;
* la industrializzazione della produzione del prosciutto di Parma è passata attraverso una fase di artigianato che ha mantenuto le caratteristiche tradizionali del prodotto.

EVOLUZIONE DELLA ATTIVITA' DI STAGIONATURA DEL PROSCIUTTO DI PARMA DAI PRIMI DEL 1900.

E' con l'inizio del XX secolo che il prosciutto del Parmense comincia a costruirsi pazientemente la sua grande fama anche dal punto di vista commerciale, dato che proprio in quegli anni si crearono i presupposti che favorirono due eventi di fondamentale importanza per lo sviluppo del comparto:

- introduzione nel processo produttivo della cella frigorifera;
- primi passi di un cambiamento di indirizzo produttivo, consistente nella installazione dei primi stabilimenti attrezzati per la stagionatura di ingenti quantità di prosciutto.

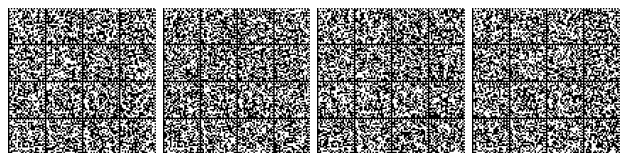
Nel periodo antecedente l'adozione delle celle frigorifere, gli uomini impegnati nella stagionatura dei prosciutti, sfruttando abilmente - come detto - l'andamento stagionale dei mesi invernali (nei mesi caldi la lavorazione delle carni fresche non poteva avere luogo causa le elevate temperature), portavano a maturazione un numero di prosciutti sufficienti ai bisogni locali ed alle prime richieste del mercato di Parma.

Questi stagionatori fondavano il loro lavoro su cognizioni empiriche. C'erano infatti inquietanti incognite e aspetti imprevedibili nella lavorazione del prosciutto. Scoprire e colpire la radice dei mali che insidiavano il processo di maturazione voleva dire assicurare l'avvenire al prodotto; in questo senso operarono i pionieri del settore, quelli che tentarono ogni strada pur di arrivare alla meta. Di quelle esperienze compiute agli inizi del 1900 dà attendibile testimonianza, forse l'unica, Guglielmo Bonati, che nelle sue memorie descrive la tecnologia adottata in quel momento e le prospettive per l'avvenire del comparto. Erano i giorni che precedevano l'avvento dei frigoriferi, con i quali si pensava sarebbe stato scritto un nuovo capitolo della "stagionatura" del prosciutto, poiché consentivano la conservazione delle cosce fresche anche nei mesi caldi. Viceversa, al dire del memoriale, i frigoriferi "non portarono che mali peggiori dei primi" in quanto le immediate esperienze, costituirono una grande delusione, un sogno svanito ben presto.

Nella storia del prosciutto di Parma furono scritte, proprio in quel periodo, pagine difficili, per il verificarsi di tracolli di aziende nate e cresciute nel settore, con la perdita di capitali ingenti. La tecnica della salagione era nota a tutti, ma non altrettanto gli accorgimenti per ovviare ai malanni lungo il corso della maturazione, e non c'erano scuole in tutto il mondo in grado di insegnare tale disciplina. Ci vollero anni per individuare la natura di tali mali, e dopo tentativi di vario genere, emerse che il fattore principale non era il freddo, bensì l'umidità; pertanto, disciplinare la temperatura per non lasciare spazio alcuno all'umidità, fu il campo di battaglia di tutti gli stagionatori.

I consigli produttivi contenuti nelle memorie del Bonati (52 anni di esperienze), erano a quei tempi senz'altro coraggiosi e lungimiranti, tornando utili a chi vi prestò fiducia. Al periodo compreso tra le due guerre si possono ascrivere talune acquisizioni rilevanti, e precisamente, la formazione di un'alta specializzazione nella lavorazione del prodotto, dovuta alla lunga esperienza degli stagionatori, ed il consolidarsi di patrimoni aziendali che contribuirono, insieme ad altri fattori, alla successiva espansione produttiva del settore.

Per quanto riguarda invece il secondo evento fondamentale, il mutamento di indirizzo produttivo, occorre sottolineare come la stagionatura del prosciutto iniziò ad assumere le caratteristiche di attività economica di un certo peso intorno agli anni '20, anche se fino al secondo dopoguerra la ristrettezza del mercato, dovuta ai limitati consumi interni non bilanciati da correnti di esportazione, fu un dato che venne a condizionare la politica produttiva dell'epoca, politica essenzialmente di adattamento. I primi stagionatori, insediati prevalentemente a Langhirano e Collecchio, operavano su scala familiare e con prevalente utilizzo di mano d'opera stagionale. Negli anni '50, però, la diffusione di condizioni agricole e zootecniche più favorevoli, unitamente all'aumento dei redditi individuali, ridotti di molto e quasi annullati durante la guerra, contribuirono a modificare quella statica situazione che aveva

contraddistinto il periodo compreso tra i due conflitti mondiali. In particolare, mentre lo sviluppo dell'attività casearia, legato alla produzione del formaggio parmigiano, diede alla suinicoltura un notevole impulso in virtù di una nuova e più razionale alimentazione costituita dai sottoprodotti di caseificio e dai cascami di cereali, gli incrementi dei redditi individuali, partendo da soglie assai modeste, provocarono una espansione della spesa in beni di consumo, specie alimentari, ed un innalzamento generale dello standard di vita della popolazione.
Conseguentemente, si registrò un ampliamento dimensionale e spaziale del mercato, per cui vennero incrementati i contatti con le province limitrofe e, gradatamente, attraverso una capillare espansione, il prodotto cominciò ad essere apprezzato non solo su tutto il territorio nazionale, ma anche oltre frontiera.
La nuova ampiezza del mercato, tuttavia, mal si combinava con le modeste dimensioni delle singole imprese, caratterizzate da una gestione strettamente familiare. Se in passato, però, tale conduzione aziendale, stante i modesti volumi di prodotto e la stazionarietà dell'assorbimento, aveva potuto affrontare la domanda senza un particolare assetto organizzativo, l'attuale attività produttiva, che nel frattempo si era portata a livelli decisamente elevati e che trovava il suo sbocco in mercati sempre più ampi e dinamici, non poteva seguire i vecchi schemi, ma doveva utilizzarne dei nuovi.
Alcuni operatori, sentendo questa necessità, potenziarono - grazie anche agli apporti del risparmio privato - le imprese esistenti o ne costituirono delle nuove, favorendo, così, il progressivo avvicinamento delle stesse verso maggiori volumi produttivi, nonché il graduale abbandono del cliché familiare che, da sempre, le aveva caratterizzate. Simili trasformazioni non operarono, però, sull'intero numero di aziende del settore, poiché la maggior parte di esse mantenne la fisionomia originaria: in ogni caso, l'incidenza dei cambiamenti fu tale da imprimere una rilevante dinamica all'evoluzione del comparto.
In seguito all'espansione del mercato e all'aumento dei consumi, l'attività di stagionatura dei tradizionali centri della fascia pedemontana (Langhirano, Collecchio, Felino e Sala Baganza), iniziò a diffondersi lungo le vallate della Provincia. E' noto, infatti, che i risparmi, formatisi nelle zone limitrofe alle citate località, affluirono agli stagionatori sotto forma di mutui o di conferimenti di prosciutti freschi per la lavorazione, per cui le considerevoli prospettive economico-commerciali e la sperimentata possibilità ambientale, favorirono la trasformazione in imprenditori da parte di coloro che, in precedenza, avevano proficuamente investito nel settore.
Di qui alcune delle ragioni della diffusione dell'attività industriale anche in zone diverse da quelle usuali: alla stagionatura dei prosciutti, si interessarono, infatti, i Comuni di Corniglio, Neviano e Palanzano (confluenti su Langhirano), di Calestano (confluente su Felino e Sala Baganza) di Varano, Pellegrino, Traversetolo, Montechiarugolo, confluenti su altri centri della pedemontana.
Nel 1963 fu fondato da un gruppo di 23 Aziende di stagionatura il Consorzio Volontario fra i Produttori del Prosciutto Tipico di Parma.
Le finalità di base di tale Ente miravano, in sostanza, a difendere, distinguere e garantire la produzione ed il commercio del prosciutto tipico, tutelare il nome "prosciutto di Parma" da abusi del nome, imitazioni, contraffazioni, atti di concorrenza sleale in danno del prodotto autentico, ottenere il riconoscimento giuridico del nome Prosciutto di Parma, ossia una legge di tutela della denominazione di origine.
Tale legge fu effettivamente emanata nel 1970 ed il seguito è storia contemporanea.

CONCLUSIONI
Sulla base delle notizie archeologiche, storiche, linguistiche, delle tradizioni e della iconografia esistente, nonché delle conoscenze scientifiche di biologia, allevamento del maiale e tecnologie di trasformazione degli alimenti, in particolare della conservazione delle carni tramite la salagione, è possibile riconoscere quanto segue.
Da un punto di vista sociale e culturale, ma soprattutto delle esperienze di produzione sviluppate e conservate dalla tradizione, la Padania costituisce una "unità" anche per quanto riguarda l'allevamento del maiale e soprattutto la lavorazione di alcune sue parti di grande pregio, come la coscia dalla quale si origina il prosciutto.
La "unità" padana ha dato origine ad un unico "modello" di addomesticamento e allevamento del maiale e di produzione di prosciutto stagionato. Questo "modello" nel tempo si è successivamente differenziato dando origine alle "modulazioni" che oggi corrispondono al Prosciutto di Parma, Prosciutto di San Daniele, Prosciutto di Modena, Prosciutto Veneto.
Per quanto attiene al Prosciutto di Parma**,** è stato attestato che la applicazione delle tecniche arcaiche di produzione, sopravvissute nella sostanza nel corso dei secoli - anzi arricchitesi sempre più di esperienze personali ereditate da ogni epoca - ed evolute in parallelo con il complesso dipanarsi delle situazioni storiche, economiche e sociali, non ha conosciuto soluzioni di continuità; ciò dimostra come le peculiari caratteristiche qualitative del prosciutto di Parma siano essenzialmente ed intimamente collegate - anzi da essi dipendono - con insostituibili ed irriproducibili fattori naturali, ambientali ed umani.
Ulteriore conferma delle suddette conclusioni potrà essere tratta dalla analisi storica e dalle indicazioni considerate nella seguente scheda F che riprende e sviluppa gli argomenti trattati con peculiare riferimento al legame con l'ambiente geografico.

DOCUMENTI DI RIFERIMENTO SCHEDA D

Bibliografia dei testi contenenti notizie storiche riguardanti diversi aspetti del Prosciutto di Parma in particolare l'allevamento del suino nella pianura Padana ed a Parma. La produzione e la commercializzazione del prosciutto di Parma.

Copia di "Avviso per la notificazione delle carni suine salate e contrattazione all'ingroffo delle medefime" pubblicato dal Governatore di Parma il 21 aprile 1764, in cui figura anche il prosciutto con l'osso ("prefciuto con l'offo").

Copia di un estratto del "vocabolario topografico dei Ducati di Parma, Piacenza e Guastalla" di Lorenzo Molossi, stampato nel 1832/34, in cui si trova un esplicito riferimento all'allevamento dei "Porci" per la produzione di prosciutti crudi.

Copie di alcune pagine del bollettino della Camera di commercio di Parma risalente al 1915 in cui compare, nella classe merceologica dei salumi, il "prosciutto vecchio".

Estratto del registro delle ditte della Camera di commercio di Parma da cui risulta la costituzione, negli anni 20 e 30, di aziende produttrici di prosciutto.

SCHEDA E

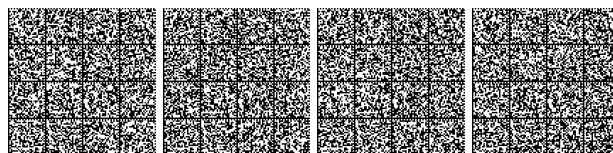
METODO DI OTTENIMENTO DEL PROSCIUTTO

I metodi di ottenimento del prosciutto di Parma sono contemplati dalla Legge della Repubblica Italiana 13 febbraio 1990 n° 26 e dal Decreto Ministeriale 15 febbraio 1993 n.° 253 e da ultimo sono stati riconosciuti dal Regolamento CEE n. 1107 del 12.06.96. Sono confermate le metodologie e le prescrizioni relative alla materia prima illustrate nelle precedenti schede B e C.
La lavorazione del "Prosciutto di Parma", prevede 9 fasi:
1. Isolamento
2. Raffreddamento
3. Rifilatura
4. Salagione
5. Riposo
6. Lavatura-Asciugatura
7. Pre-stagionatura - Toelettatura
8. Sugnatura
9. Sondaggio-Stagionatura

Isolamento
Il maiale deve essere:
- sano - riposato - digiuno da 15 ore
In presenza di queste condizioni si procede alla macellazione, in seguito la coscia viene isolata dalla mezzena.

Raffreddamento
Il prosciutto isolato viene portato in apposite celle di raffreddamento per 24 ore:
- per portare la temperatura della coscia da 40 °C. a 0 °C.;
- perché il freddo rassoda la carne che può essere rifilata più facilmente.
Durante la fase di raffreddamento il prosciutto subisce un calo di peso pari ad almeno 1%.

Rifilatura
Attraverso la rifilatura, asportando grasso e cotenna, si conferisce al prosciutto la caratteristica forma tondeggiante a "coscia di pollo".
La rifilatura si esegue per due motivi, uno prettamente estetico, l'altro tecnico, favorisce infatti la salagione.
Durante questa operazione vengono scartate le cosce che presentano imperfezioni anche minime.
Con la rifilatura la coscia perde grasso e muscolo per un 24% del suo peso.
Le cosce impiegate per la produzione del prosciutto di Parma non devono subire, tranne la refrigerazione, alcun trattamento di conservazione, ivi compresa la congelazione.

Salagione
La coscia raffreddata e rifilata viene avviata dai macelli agli stabilimenti di salagione; è molto importante che questa operazione sia effettuata su cosce con temperatura giusta e uniforme; infatti, una coscia troppo fredda assorbe poco sale, mentre una coscia non sufficientemente fredda può subire fenomeni di deterioramento. La salagione avviene usando sale umido e sale secco: le parti della cotenna sono trattate con sale umido, mentre le parti magre vengono cosparse con sale secco.

Non vengono utilizzate sostanze chimiche, conservanti o altri additivi, né si fa ricorso a procedimento di affumicatura.
I prosciutti vengono posti in una cella frigorifera ad una temperatura variante fra 1 e 4 °C., con un'umidità dell'80% circa. Dopo 6/7 giorni di permanenza in questa cella, detta di primo sale, i prosciutti vengono ripresi, puliti dal sale residuo e infine sottoposti ad una leggera passata di sale, per poi tornare in una nuova cella frigorifera, detta di secondo sale, e restarvi per 15/18 giorni a seconda del loro peso.
Durante questo periodo il prosciutto assorbe lentamente il sale e cede parte della sua umidità. Al termine di questo periodo di salagione la perdita di peso è del 3,5/4% circa.

Riposo
Dopo aver eliminato il sale residuo, i prosciutti vengono posti in cella di riposo per periodi variabili da 60 a 90 giorni con una umidità del 75% circa a temperatura da 1 a 5 °C. Durante questa fase il prosciutto deve "respirare" senza inumidirsi o seccarsi troppo. E' molto frequente il ricambio dell'aria nelle celle. Il sale assorbito penetra in profondità distribuendosi uniformemente all'interno della massa muscolare. Il calo di peso nel riposo è pari a 8/10% circa.

Lavatura-Asciugatura
I prosciutti vengono lavati con acqua tiepida, raschiati nella cotenna per togliere eventuale sale e impurità. L'asciugatura avviene sfruttando le condizioni ambientali naturali, nelle giornate di sole secche e ventilate, oppure in appositi asciugatoi.

Pre-stagionatura
Avviene in stanzoni con le finestre contrapposte, dove i prosciutti sono appesi alle tradizionali "scalere". Le finestre vengono aperte in relazione ai rapporti umidità interna/esterna e umidità interna/umidità del prodotto. Tali rapporti devono permettere un asciugamento del prodotto graduale e quanto più possibile costante.
Dopo la fase di pre-stagionatura viene battuto per meglio conferirgli la forma tondeggiante e, talvolta, la fossetta attorno alla noce viene cosparsa di pepe per mantenere asciutta la zona di contatto. Il calo di peso in questa fase è pari a 8/10%.

Sugnatura
La fossetta attorno alla noce, la parte muscolare scoperta ed eventuali screpolature vengono ricoperte di sugna, un impasto di grasso di maiale macinato cui viene aggiunto un po' di sale e di pepe macinato e, eventualmente, farina di riso. La sugnatura svolge la funzione di ammorbidire gli strati muscolari superficiali evitando un asciugamento degli stessi troppo rapido rispetto a quelli interni e consentendo una ulteriore perdita di umidità. La sugna non è considerata ingrediente dalla legislazione italiana.

Sondaggio e Stagionatura.
Dopo la sugnatura, al 7° mese, il prosciutto viene trasferito nelle "cantine", locali più freschi e meno ventilati delle stanze di pre-stagionatura. All'atto del trasferimento si effettuano le operazioni di sondaggio, momento essenziale nella "vita del prosciutto". In questa fase, un ago di osso di cavallo, che ha la particolarità di assorbire rapidamente per poi riperdere gli aromi del prodotto, viene fatto penetrare in vari punti della massa muscolare ed è poi annusato da operai esperti dotati di particolari caratteristiche olfattive che potranno stabilire il buon andamento del processo produttivo.

Nel corso della stagionatura avvengono importanti processi biochimici ed enzimatici che determinano il caratteristico profumo e il sapore del prosciutto. In corso di stagionatura il calo di peso è di 5% circa.
Trascorsi 12 mesi di stagionatura e dopo appositi accertamenti effettuati dagli ispettori dell'Organismo Abilitato viene apposto il marchio a fuoco "corona ducale".

RICONOSCIMENTO DELL'IMPRESA PRODUTTRICE E IDONEITA' DEGLI STABILIMENTI.

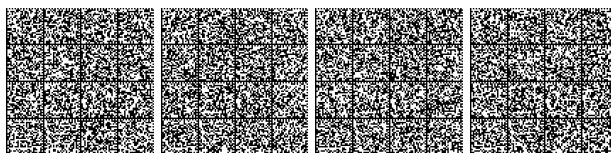
- Le aziende che intendono produrre il prosciutto di Parma devono essere riconosciute dall'Organismo abilitato e, a tal fine, presentano domanda dalla quale risultino:
a) l'iscrizione alla Camera di commercio, industria, agricoltura e artigianato di Parma;
b) la denominazione e la sede della ditta;
c) la sede dello stabilimento, nonché la relativa capacità produttiva, con gli estremi della autorizzazione sanitaria in conformità alle norme vigenti in materia.
- L'Organismo abilitato, all'atto del riconoscimento, provvede alla attribuzione di un numero di identificazione del produttore; tale numero figura sul contrassegno di cui all'art. 1 della legge n° 26/90.
- Sono a carico delle aziende interessate tutte le spese derivanti dagli adempimenti previsti dal presente dispositivo e le spese per le perizie a tal fine richieste dall'Organismo abilitato o dall'interessato.
- Per essere considerati idonei alla produzione del prosciutto di Parma, gli stabilimenti devono essere in possesso delle autorizzazioni igienico-sanitarie prescritte dalle norme vigenti e devono essere muniti di:
a) locale per il ricevimento ed il primo trattamento delle cosce suine;
b) celle dotate di apparecchiature o sistemi idonei a mantenere l'umidità e la temperatura ai livelli prescritti nelle norme vigenti per le fasi di salagione e riposo;
c) altri locali indipendenti per le operazioni di stagionatura.

- I locali di stagionatura devono essere muniti di superfici finestrate tali da consentire una opportuna ventilazione ed un adeguato ricambio dell'aria. Tali locali possono essere muniti di attrezzature idonee a mantenere il giusto equilibrio e le caratteristiche termo-igrometriche proprie dell'ambiente.

DOCUMENTI DI RIFERIMENTO SCHEDA E

Esemplare di modulo per la richiesta di riconoscimento del produttore

Foto delle fasi di lavorazione del prosciutto di Parma.

Altri documenti richiamati:
- Legge n°26/90 (scheda A)
- Decreto Ministeriale n°253/93 (scheda A)

SCHEDA F

ELEMENTI COMPROVANTI IL LEGAME CON L'AMBIENTE GEOGRAFICO

PREMESSA
Gli elementi riportati nella precedente scheda D a testimonianza della originarietà del prosciutto di Parma e della relativa materia prima dalle aree geografiche rispettivamente delimitate consentono già di dimostrare ampiamente, attraverso l'excursus storico, lo stretto e profondo legame tra le produzioni agricole e la trasformazione del prodotto con le aree di riferimento, legame vieppiù rinsaldato e confermato dall'evoluzione dei fattori sociali, economici, produttivi e di esperienza umana consolidatisi e stratificatisi nel corso dei secoli.
Per quanto riguarda l'area delimitata della provenienza della materia prima (animali vivi e carni) esistono fattori geografici, ambientali, e di esperienza produttiva nell'allevamento assolutamente costanti e caratterizzanti, come sarà più diffusamente rappresentato ai prossimi punti F.2 e seguenti. Per quanto riguarda viceversa la più ristretta zona di trasformazione nella quale insistono tutti i prosciuttifici riconosciuti, i fattori ambientali, climatici, naturali ed umani costituiscono, nella loro irripetibile combinazione, un irriproducibile "unicum".

EVOLUZIONE DELL'ALLEVAMENTO DEL SUINO PESANTE NELLA ITALIA CENTRO-SETTENTRIONALE.
Dai molti frammenti ossei provenienti dai vari scavi si deduce che l'allevamento del bestiame suino, bovino ed ovino si è sviluppato nel nord Italia nel periodo neolitico.
Inizialmente però, come risulta dai reperti ossei ritrovati in proporzione omogenea, il bestiame veniva allevato unicamente per soddisfare le necessità della famiglia o del villaggio.
Solo in epoca etrusca viene praticato un tipo di allevamento stabile e specializzato, il cui obiettivo è la produzione di carne suina e bovina, lana, latte e suoi derivati, finalizzati non solo a soddisfare i fabbisogni locali ma anche alla esportazione.
Particolare menzione meritano, a tal proposito, gli scavi del Forcello, un insediamento Etrusco (V sec. a.C.) posto a Sud di Mantova, sul terrazzo della sponda destra del Mincio, non molto lontano da Andes, località che diede i natali a Virgilio.
In detta località furono trovati un numero notevolissimo di reperti e, tra essi, ben 50.000 resti di ossa animali, di cui il 60% appartenenti alla specie suina, segno evidente della predilezione degli etruschi per l'allevamento del maiale; seguono in ordine di importanza gli ovini ed i bovini.
Dallo studio delle ossa si poté dedurre che i maiali erano stati macellati in età adulta a 2 o 3 anni ed inoltre che proporzionalmente mancavano molti arti posteriori. L'allevamento del maiale ha sempre costituito uno fra i più importanti rami dell'industria zootecnica italiana.
Nel censimento del bestiame del 1908, sono indicati presenti in Italia 2.507.798 capi di cui 322.099 scrofe.
Nel 1926, secondo il Fotticchia, i capi allevati in Italia assommano a 2.750.000 di cui 1.400.000 in Italia settentrionale e 570.000 nell'Italia centrale.
All'inizio del secolo, e fino alla Prima Guerra Mondiale, tre sono i sistemi di allevamento tradizionalmente praticati:
- l'allevamento familiare, un tempo il più diffuso nella valle padana; esso si basa su un limitato numero di capi, generalmente ben curati, alimentati con residui di cucina e prodotti ortivi. Tali capi sono destinati all'autoconsumo ed in parte al rifornimento delle salumerie locali. Questo allevamento è andato riducendo via via la sua importanza con il diffondersi della specializzazione;

- l'allevamento allo stato brado o semibrado era preminente lungo l'Appennino ed i suoi contrafforti, nonché sulle Prealpi lombarde, venete e del Friuli, ove abbondano la macchia ed i boschi di quercia;
- l'allevamento di tipo industriale primeggiava in Lombardia ed in Emilia già nel secolo scorso, perché collegato al caseificio per lo sfruttamento dei sottoprodotti di latteria (siero e latticello), dell'industria molitoria (farinette, crusca e cruschello) e della brillatura del riso (pula di riso).

Il 1872 può essere indicato come l'anno in cui ebbe inizio in Italia la moderna suinicoltura. Infatti in quell'anno, per iniziativa del Ministero dell'Agricoltura, che si avvalse dell'opera dell'Istituto Sperimentale di Zootecnia di Reggio Emilia, furono importati dall'Inghilterra in alcune province della Valle Padana i primi riproduttori Yorkshire.

LE RAZZE INDIGENE

Esistevano in Italia molte razze indigene, che, con l'introduzione della Yorkshire, a seguito dei ripetuti incroci fatti nell'intento di ottenere maiali con maggiore attitudine all'ingrasso, maggiore precocità e con scheletro più ridotto, finirono per veder sminuire la loro importanza e la loro identità.

Le razze più diffusamente allevate in Italia centro settentrionale ed ancora presenti agli inizi della Prima Guerra Mondiale, divise per regioni, sono le seguenti:

- Piemonte: due erano le razze autoctone, la Cavour, a mantello nero, orecchie pendenti, maschera facciale bianca, allevata sulla riva destra del Po; la Garlasco che si allevava invece sulla riva sinistra; razza un po' più ridotta con pelle e setole color rosso giallastro. Le caratteristiche di entrambe le razze erano la robustezza, la precocità e la buona attitudine al pascolo.
- Lombardia: si allevava la razza Lombarda dal mantello nero rossiccio con varie macchie bianche, di grande mole, facile da ingrassare, che a fine ingrasso raggiungeva il peso di 200-220 Kg.
- Emilia: la razza Parmigiana era diffusa oltre che nel parmense anche nel piacentino ed in parte a Reggio Emilia. Essa era caratterizzata da manto grigio scurissimo con rade setole nere, molto prolifica, alta, robusta, viveva al pascolo per la maggior parte dell'anno.

Altra razza emiliana che occupava un'area assai più estesa della parmigiana (bolognese, modenese e parte del reggiano, del mantovano e del Veneto), di taglia ancor maggiore della precedente, era la Bolognese, a setole corte, rade, tra le quali traspariva la cute di color rosso violaceo. Le sue carni, come riferisce il Marchi nel suo testo del 1914, "hanno costituito la fama degli zamponi di Modena, delle mortadelle, spalle e bondole di Bologna".

- Romagna: vi si allevava una razza mora, castagnina, diffusa in tutta la Romagna e detta appunto razza Romagnola. Lo Stanga (Suinicultura pratica, 1922) la considerava una sottorazza della Bolognese. Le caratteristiche che contraddistinguevano la razza Romagnola erano il buon sviluppo in altezza (80-90 cm. al garrese), il tronco cilindrico con linea dorso-lombare convessa e soprattutto la cosiddetta linea sparta, "costituita da robustissime irte e fitte setole che trovansi lungo tutta la linea dorsale" (Ballardini).
- Veneto: oltre alle razze lombarda e la romagnola nel veneto troviamo anche la razza Friulana, rustica, facile da ingrassare, sia al pascolo che nel porcile, con carni molto saporite ma di mediocre fertilità.
- Toscana: terra ricca di boschi di leccio, quercia, castagno e cerro che costituivano ambiente ideale per il pascolo dei suini; si allevavano tre razze: la Cinta, la Cappuccia e la Maremmana. Di esse la più importante era la Cinta senese, maiale lungo ed alto, con tronco cilindrico, con linea dorsale convessa e linea ventrale spesso retratta.

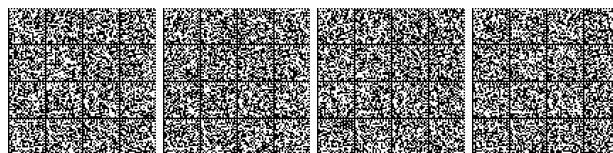
Altre caratteristiche di detta razza riguardano la testa molto lunga, le orecchie piccole portate in avanti, un mantello color nero ardesia a setola sottile e folta, con fascia bianca che, partendo dal garrese, scende alle spalle e cinge tutto il torace estendendosi anche agli arti anteriori. La cinta era prolifica e precoce. Il Dondi ne fa una accurata descrizione e riferisce che "la carne è ottima e molto saporita e sono noti nel commercio i prodotti senesi di salumeria, in particolar modo salsicce, mortadelle e prosciutti, prodotti in notevole quantità da stabilimenti locali che di preferenza attingono la materia prima dalla montagna senese". Il Mascheroni (Zootecnia speciale, 1927) afferma che "questa razza è allevata ed ingrassata al bosco, sia durante la buona che la cattiva stagione e solo alla sera fa ritorno al porcile. L'alimentazione si basa sul pascolo di quercia e di leccio la cui produzione in ghianda è variabilissima, integrata con beveroni, farina di castagne, granoturco e crusche".

- Umbria: la popolazione suina umbra, genericamente chiamata Perugina variava parecchio dal monte al piano.

In montagna prevalevano i suini "da macchia" a manto scuro e setole abbondanti, con testa lunga e orecchie pendenti; maiali nel complesso rustici e resistenti, che vivevano a branchi nei boschi. Vi erano poi i suini perugini di collina e di pianura, molto simili alla razza Cappuccia della Toscana; erano caratterizzati da alta statura, da testa di media lunghezza con orecchie pendenti, da una linea dorso lombare convessa accompagnata da groppa spiovente e da coscie e natiche non molto muscolose. Il mantello era nero ardesia con setole poco abbondanti ed arti quasi sempre balzani.
In collina ed in pianura, dove esistevano zone boschive, l'allevamento era semibrado; se mancava il pascolo in genere prevaleva l'allevamento da riproduzione per la produzione di lattoni, riservando all'ingrasso solo qualche capo.

DALLE RAZZE AUTOCTONE ALLA SUINICOLTURA MODERNA

La sostituzione delle popolazioni suine locali con razze selezionate più produttive, iniziata già alla fine del secolo scorso, fu, soprattutto nei primi decenni, molto lenta e graduale. Ciò, non tanto per le difficoltà proprie del settore primario nell'acquisire ed introdurre le novità emergenti, ma per il fatto che pure molto lenta e graduale è stata l'evoluzione dei sistemi di allevamento.
Finché brado e semibrado hanno rappresentato per molte regioni i sistemi più comuni e più economici per l'ingrasso del maiale, la rusticità, la resistenza, l'attitudine al pascolo e più in generale la capacità di procurarsi cibo hanno rappresentato condizioni prioritarie ed irrinunciabili; detti caratteri sono propri delle razze autoctone, affermatesi sul territorio per selezione naturale.
Nel periodo intercorrente tra le due guerre mondiali, anche a seguito della notevole espansione nella valle padana degli allevamenti da latte, andarono via via aumentando le richieste di lattoni e magroni da parte degli allevamenti collegati ai caseifici. Gli ingrassatori rivolgevano le loro preferenze ai maiali di grande taglia, sufficientemente rustici, dotati di elevata capacità di utilizzare il siero, i cruscami e le farine; caratteristiche che si riscontravano nei prodotti di incrocio delle razze locali con il verro Yorkshire-Large White.
Contemporaneamente, poiché a causa del disboscamento era andato scomparendo il sistema brado e semibrado per l'ingrasso dei maiali, in Emilia Romagna, in Toscana ed in Umbria si era affermato l'allevamento delle scrofe per la produzione di suinetti, ricercati dagli ingrassatori della valle padana.
Questa suddivisione di compiti tra regioni diverse nell'allevamento del suino favorì ed accelerò il processo già iniziato di incrociare le popolazioni suine, e tra esse in primo luogo la Romagnola, la Cinta senese, la Perugina e la Cappuccia, razze rustiche e di buona taglia, con verri della più precoce e più selezionata razza Large White.

Vi è da osservare a questo punto che, nonostante l'affermarsi degli allevamenti industriali, permane e si accentua, proprio in questo periodo, la pratica di ingrassare i maiali fino al peso di 160-180 Kg ed oltre.
Il motivo va ricercato nel fatto che la produzione del suino pesante trova concordi sia i suinicoltori che gli operatori industriali.
L'industria richiedeva, come richiede tuttora, carcasse pesanti per disporre di carni mature, adatte a conferire ai prodotti lavorati e stagionati, primi fra tutti i prosciutti, quelle insuperabili caratteristiche organolettiche che hanno reso famosa nel mondo la salumeria italiana.
I caseifici dell'Emilia e della bassa Lombardia, in grande maggioranza orientati alla produzione del formaggio "grana", iniziavano la produzione a primavera, dopo il parto delle bovine e lo svezzamento dei vitelli, e chiudevano a fine novembre, quando le vacche andavano in asciutta.
I suini, allevati per il consumo del siero e del latticello, venivano perciò acquistati verso il mese di marzo al peso di 35-45 Kg (magroncelli) e venduti dopo la chiusura del caseificio, durante l'inverno, nel periodo più adatto per la lavorazione delle carni, considerato che ancora non esistevano i frigoriferi. Durante i 9-10 mesi di permanenza nelle porcilaie il suino raggiungeva il peso di 160-180 Kg. Il suino pesante pertanto soddisfaceva le esigenze del mercato e quelle del caseificio.
Un solo ciclo annuale consentiva, d'altra parte, di meglio ammortizzare il costo della rimonta nonché di contenere le perdite per malattie e per mortalità, molto più frequenti nel periodo di ambientamento. Una critica che viene fatta a questo sistema riguarda l'alto consumo di alimenti necessari, nell'ultima fase dell'ingrasso, per produrre 1 Kg di incremento. Però bisogna tener presente che, in detta fase, più di un terzo del valore nutritivo della dieta era fornito dal siero fresco, disponibile in abbondanza.
La produzione di incroci utilizzando verri Large White e scrofe di razze locali continuò per alcuni anni anche dopo l'ultima guerra mondiale. Però, già da tempo, le razze autoctone, a seguito dei ripetuti incroci, al fine di ottenere animali più adatti al caseificio, finirono, come sopra accennato, per perdere la loro importanza fino ad essere sostituite da una popolazione avente le caratteristiche proprie del Large White.
Soggetti "fumati" (Large White x Romagnola) provenienti dal mercato di Cesena e soggetti "grigi" o "tramacchiati" provenienti dalla Toscana (Large White x Cinta) erano presenti in qualche porcilaia dei caseifici lombardi agli inizi degli anni '50. In questo stesso periodo, in conseguenza delle più approfondite conoscenze in fatto di alimentazione e dello sviluppo dell'industria mangimistica, incominciarono ad affermarsi allevamenti specializzati suini non collegati ai caseifici.
A seguito di questi nuovi indirizzi la popolazione suina subisce in Italia, e soprattutto nel Nord, un sensibile aumento.
Contro una consistenza media, nel quinquennio 1951-1955, di 3.320.000 capi si passa nel 1962 a 4.800.000 unità.
Incrementa la produzione lattiera, si potenziano i caseifici e si estende l'ingrasso suino; però all'aumento dei capi concorrono pure gli allevamenti specializzati, per lo più senza terra, non collegati ai caseifici, gestiti da imprenditori provenienti anche da attività extra agricole, dediti di preferenza alla riproduzione piuttosto che all'ingrasso.
Si diffusero gli allevamenti iscritti ai libri genealogici, e con l'aiuto dei centri di controllo genetico istituiti dal Ministero dell'Agricoltura (1960), si diede inizio ad un serio programma di selezione delle razze Large White e Landrace.
Si gettarono pertanto le basi di una moderna suinicoltura avendo sempre come traguardo la produzione di un suino pesante, dotato dei requisiti richiesti dall'industria di trasformazione in continua e rapida espansione.
Dal 1960 al 1970 furono molte ed importanti le tecnologie innovative introdotte negli allevamenti, specie in quelli da riproduzione.

Da allevamenti agricoli, suddivisi in gruppi costituiti da poche unità, condizione irrinunciabile per combattere le pericolose malattie neonatali, si passò, nel giro di pochi anni, alla concentrazione di centinaia di fattrici in allevamenti industriali completamente automatizzati.
Dette innovazioni, che consentirono la produzione di suinetti anche negli allevamenti intensivi della valle padana, modificarono gli equilibri, durati per molti decenni, tra le regioni del Nord, prevalentemente dedite all'ingrasso e quelle del Centro, specializzate nella riproduzione.
Mentre nel Nord la suinicoltura trovò motivo per un ulteriore rafforzamento ed espansione, la Romagna, e le Regioni dell'Italia centrale si avviarono ad una ristrutturazione dell'intero settore suinicolo.
La consistenza della popolazione suina italiana passa dai 4.800.000 capi nel 1962 ai 9.014.600 del 1981, con un incremento medio annuo del 4,4%.
Negli anni immediatamente successivi, e più precisamente fino al 1987, si assiste ad un ulteriore incremento dei capi suini, ma con un ritmo di crescita molto più modesto rispetto al decennio precedente. Però, anche a seguito della necessità di ristrutturazione sopra evidenziata, l'espansione risulta meno accentuata nelle regioni del Centro Italia.
Negli ultimi anni, peraltro, l'emanazione, in alcune regioni del nord, di normative locali di tipo ambientalistico, tali da rendere più problematico il mantenimento delle attuali strutture e, ancora di più, il reperimento di aree idonee per nuovi allevamenti, ha creato i presupposti per un potenziamento dell'allevamento anche nelle zone omogenee delle regioni dell'Italia centrale dove comunque, come dianzi richiamato, la tradizione contadina di una produzione di un suino pesante è ugualmente antichissima.

PREMESSA
Vi è, peraltro, un ulteriore elemento – attuale, scientificamente provato, normato a livello comunitario – che comprova il legame esistente tra la materia prima e la zona geografica, in funzione di un insieme di requisiti specifici e vocazionali.

Infatti, se è vero che la caratterizzazione produttiva di natura zootecnica è strettamente funzionale ai requisiti del prodotto a denominazione di origine, tanto da assumere tratti distintivi esclusivi e peculiari con riferimento all'area geografica, è altrettanto vero che il riconoscimento di questa peculiarità - che definisce il legame di cui si discute - interviene a conferma di quanto fin qui sostenuto.

Il tratto distintivo che collega territorio, produzione agricola e trasformazione del prodotto a denominazione di origine "prosciutto di Parma" è indiscutibilmente sintetizzabile nel concetto di "suino pesante", più volte specificato nella presente scheda e nella precedente scheda D, nella stessa legislazione nazionale di protezione e sempre richiamato, nella forma e nella sostanza, dal presente disciplinare, con particolare riferimento alle prescrizioni produttive di cui alla precedente scheda C.

E' quindi assolutamente pertinente sottolineare che questo particolare indirizzo produttivo della suinicoltura delle aree delimitate, insieme alla definizione di suino pesante, è stata riconosciuta formalmente a livello comunitario attraverso la legislazione concernente la classificazione commerciale delle carcasse suine.

Il Regolamento (CEE) n. 3220 del 13 novembre 1984 costituisce l'ultimo aggiornamento introdotto dalla Commissione sulla materia.

Entrato in vigore a partire dall'1 gennaio 1989, tale dispositivo introduce metodi di misura oggettivi per la valutazione della percentuale di carne magra contenuta nelle carcasse, suddividendole in cinque classi commerciali con le lettere della sigla EUROP e la possibilità, per ogni Paese, di introdurre una classe speciale denominata "S".

In sede di applicazione del regolamento in questione, unicamente all'Italia è stata riconosciuta la presenza sul territorio di due popolazioni suine:

a) una di "suino leggero", macellato a pesi conformi alle medie europee;

b) l'altra di "suino pesante", macellato a pesi di 150-160 chilogrammi, le cui carni sono destinate alla trasformazione.

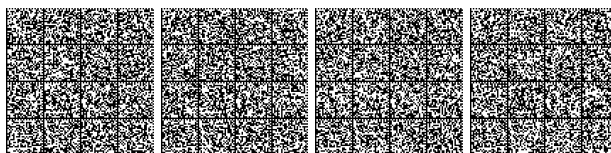
Conseguentemente, con Decisione della Commissione del 21 dicembre 1988, si è autorizzata la distinzione delle carcasse in "leggere" (peso morto < a 120 chilogrammi) e "pesanti" (peso morto > a 120 chilogrammi), con la derivante applicazione di due formule nettamente diverse nella valutazione commerciale.

Sul piano attuativo nazionale, poi, è noto che il competente dicastero ha elaborato un piano per dare attuazione all'articolo 3, comma 4, del citato Regolamento (CEE) n. 3220/84, per la messa a punto di criteri di valutazione della qualità della carne che possano essere associati a quelli della qualità del magro.

Interpretare lo sdoppiamento della popolazione suinicola nazionale, normato in sede comunitaria, come un riconoscimento dell'esistenza di requisiti diversificati che, con totale sovrapposizione, si identificano con quelli previsti dal presente disciplinare, comporta l'identificazione della categoria "suino pesante" con quella insistente nell'area delimitata e ad essa legata da precise motivazioni storiche, economiche e sociali.

Ne consegue che il riconoscimento della presenza di due popolazioni così profondamente diverse sullo stesso territorio nazionale costituisce una formale anticipazione del riconoscimento del legame che salda entrambe ai rispettivi contesti geo-economici.

In sintesi quanto sopra esposto sta a significare che:

- la materia prima utilizzabile per la produzione di prosciutto di Parma è tratta unicamente dal cosiddetto "suino pesante";
- la Comunità ha riconosciuto attraverso la Decisione del 21 dicembre 1988 l'esistenza in Italia e solo in Italia di due popolazioni suinicole, una delle quali "leggera" e conforme alle medie europee, l'altra "pesante", conforme alle esigenze della industria salumiera, tradizionali e storicamente affermate e documentate;
- il suddetto riconoscimento ha indotto ad autorizzare la definizione di due categorie di carcasse con la conseguente applicazione di formule nettamente diversificate nella loro valutazione commerciale;
- la normazione dello sdoppiamento della popolazione suinicola nazionale riconosce l'esistenza di requisiti peculiari che, non casualmente, si sovrappongono con quelli previsti dalle prescrizioni contenute nel presente disciplinare e che, ancora senza casualità, identificano la categoria del "suino pesante" insistente, come ampiamente documentato, nell'area delimitata in quanto ad essa legata da precise motivazioni storiche, sociali e produttive;
- il riconoscimento comunitario costituisce pertanto un sostanziale riconoscimento del legame al contesto geografico di riferimento.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Come già riportato alla scheda B, la zona tipica di produzione del Prosciutto di Parma comprende il territorio della provincia di Parma posto a sud della via Emilia a distanza da questa non inferiore a cinque chilometri, fino ad una altitudine non superiore a 900 metri, delimitato ad est dal corso del fiume Enza e ad ovest dal corso del torrente Stirone. Tale zona è favorita da eccezionali condizioni ecologiche, climatiche e ambientali. Infatti solo qui arriva, preziosa ed unica, l'aria che "prosciuga" e rende dolce ed esclusivo il prosciutto di Parma. Aria che giunge dal mare della Versilia, si addolcisce tra gli ulivi e i pini della Val Magra, si asciuga ai passi appenninici (Cisa, Lagastrello, Cirone) arricchendosi del profumo dei castagni fino a soffiare tra i prosciutti delle valli parmensi. Proprio per sfruttare al meglio tali brezze, gli stabilimenti di produzione sono orientati trasversalmente al flusso dell'aria e sono dotati di grandi e numerose finestre, affinché l'aerazione possa dare il suo decisivo contributo per quei processi enzimatici e di trasformazione biochimica del prodotto che caratterizzano il Prosciutto di Parma.
Tali trasformazioni biochimiche, che si verificano nella lunga fase di stagionatura seguono un loro preciso andamento proprio grazie alle condizioni ecologiche che caratterizzano le valli parmensi e che in misura così ottimale non si verificano in alcun altro luogo.
Ciò è tanto più facilmente constatabile raffrontando il prosciutto di Parma con altri prodotti sottoposti ad artificiosi trattamenti allo scopo di conferire ad essi l'aspetto, ma niente altro che l'aspetto, di una regolare maturazione. Si tratta di prodotti i quali, sia per l'effetto dell'alto tenore di sale sia in seguito alla esposizione in ambienti necessariamente condizionati in assenza delle ideali condizioni naturali, si prosciugano in breve tempo e, in particolare, assumono (più esternamente che nelle parti interne) l'aspetto esteriore del prosciutto che ha subito un razionale e naturale processo di stagionatura, senza però averne né il profumo né la fragranza né la dolcezza caratteristica.

La zona "a monte" della zona tipica di produzione del prosciutto di Parma è inoltre caratterizzata dalla mancanza di insediamenti produttivi che possano, attraverso emissioni liquide e/o gassose, determinare fenomeni di inquinamento ambientale. Tale caratterizzazione è peraltro preservata dalla legge di tutela 13/2/90 n° 26, la quale, infatti, prevede che: "Ai fini della salvaguardia delle condizioni proprie dell'ambiente di produzione da cui dipendono le caratteristiche organolettiche e merceologiche del prosciutto di Parma, l'insediamento nell'ambito della zona tipica di industrie insalubri di prima classe - così come individuate a norma dell'articolo 216 del testo unico delle leggi sanitarie approvato con Regio decreto 27 luglio 1934, n. 1265 - e di ogni altra attività che pregiudichi un equilibrato mantenimento delle condizioni ambientali, è subordinato al preventivo favorevole parere del comitato regionale per l'inquinamento atmosferico competente per territorio". La adozione di così severe norme (per "azienda insalubre di primo grado" la norma nazionale citata considera praticamente quasi tutte le attività manifatturiere e perfino le stalle per bovini) è giustificata solo da una radicata consapevolezza di necessità obiettiva di salvaguardia e tutela ambientale.

L'attuale quadro normativo nazionale, che costituisce parte integrante del presente disciplinare, in via formale e sostanziale, altro non rappresenta che la consolidazione e conseguente codificazione del percorso che i fattori umani e produttivi hanno storicamente compiuto, in contesti geografici ed ambientali particolari, nell'ambito delle aree rispettivamente vocate ai fini della produzione della materia prima destinata ad approvvigionare la lavorazione del prosciutto di Parma e della trasformazione del prosciutto di Parma stesso, aree rigorosamente identificate e delimitate.

DOCUMENTI DI RIFERIMENTO SCHEDA F

Regolamento (CEE) n°3220/84;
Decisione della Commissione del 21 dicembre 1988
Decisione della Commissione del 20 novembre 1989
Decreto del Ministero dell'Agricoltura e Foreste del 24 febbraio 1989

Copia di articoli riportanti cenni sul legame tra la produzione e l'area geografica delimitata.

Altri documenti richiamati:
- Riferimenti bibliografici già contenuti nella scheda D punto D.6;
- Bibliografia già allegata alla scheda D.

SCHEDA G

STRUTTURA DI CONTROLLO PREVISTA DALL'ARTICOLO 10 DEL REGOLAMENTO CEE N° 2081/92.

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, degli allevatori, macellatori, sezionatori, dei produttori, degli stagionatori e dei porzionatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte e nel rispetto degli adempimenti previsti nelle precedenti schede e nel piano dei controlli, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

SCHEDA H

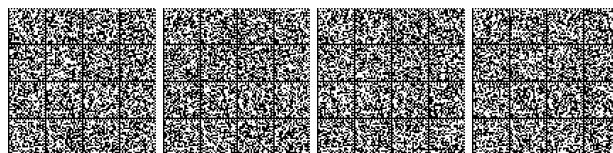
ELEMENTI SPECIFICI DELLA PRESENTAZIONE, IDENTIFICAZIONE ED ETICHETTATURA DEL PROSCIUTTO DI PARMA

PREMESSA
Il vigente dispositivo di legge e regolamentare nazionale dispone per il prosciutto di Parma regole particolari relativamente alla identificazione del prodotto sia nel contesto del circuito produttivo (materia prima) sia al momento della sua preparazione finale, sia nel momento della presentazione nella fase commerciale.
Il dispositivo vigente prevede infatti timbri, sigilli e contrassegni che identificano la produzione protetta ai vari livelli delle fasi di lavorazione, in un concatenarsi di momenti identificativi e certificativi di tutti i "passaggi" del prodotto: dalla materia prima al prosciutto stagionato e oltre.
Infatti, come già prospettato nella precedente scheda C, è prevista nel contesto del circuito della produzione protetta la seguente sequenza:
- timbro/i di cui alla scheda C., apposto/i dall'allevatore;
- timbro di cui alla scheda C apposto dal macellatore;
- sigillo metallico di cui alla scheda C apposto a cura del produttore;
- contrassegno a fuoco "corona ducale" di cui alla scheda C apposto alla presenza degli incaricati dell'Organismo abilitato.

Anzitutto il contrassegno a fuoco "corona ducale" a cinque punte contenente la parola "Parma": il primo simbolo risale al 1963; esso è stato successivamente modificato attraverso nuovi provvedimenti, l'ultimo dei quali - pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana il 31 agosto 1991 - è stato il Decreto Ministeriale 26 agosto 1991. Il contrassegno "corona ducale" è il marchio a fuoco apposto al termine della stagionatura dei prosciutti che presentano, una volta effettuati gli opportuni controlli, tutti i requisiti merceologici e qualitativi richiesti dal disciplinare. La corona ducale vale come marchio sia di identificazione sia di qualificazione del prosciutto di Parma, nel senso che svolge la duplice funzione di identificare il prodotto tra gli altri prosciutti crudi assicurandone l'autenticità e di garantire che il prodotto stesso ha subito tutti i passaggi produttivi previsti e che tutti i passaggi stessi sono stati identificati dai soggetti interessati. Il contrassegno "corona ducale" è accompagnato, a far tempo dal 1° ottobre 1991, da una sigla di identificazione del produttore, attribuito dal Consorzio del Prosciutto di Parma al momento del riconoscimento e dell'abilitazione dell'azienda. In ogni caso solo la presenza del contrassegno "corona ducale" accompagnato dalla sigla del produttore consente, qualsiasi sia la forma di presentazione del prodotto (con osso, disossato, in tranci o affettato e preconfezionato), la legittima qualificazione del prodotto medesimo come prosciutto di Parma. Per quanto riguarda il contrassegno "corona ducale" presente sulle confezioni di prodotto affettato e preconfezionato, la sigla del produttore, posizionata sotto il contrassegno stesso, è sostituita con una sigla identificativa del soggetto che ha posto in essere le operazioni di affettamento e confezionamento e si distingue da quella del produttore.
Il Consorzio di tutela custodisce le matrici degli strumenti per l'apposizione del contrassegno che sono affidati agli ispettori dell'Organismo di controllo. Gli strumenti stessi, di proprietà del Consorzio di tutela incaricato, sono affidati agli Ispettori in occasione della apposizione dei contrassegni sui prosciutti. Gli incaricati stessi hanno, nella circostanza del loro lavoro, piena responsabilità della custodia, gestione ed utilizzazione degli strumenti e rispondono in via disciplinare e, se del caso, giudiziaria, di eventuali negligenze, omissioni o usi impropri. In conclusione, il più rilevante elemento distintivo del prosciutto di Parma - anzi l'unico elemento formale discriminante - a livello di presentazione del prodotto nella fase commerciale è pertanto costituito dal contrassegno "corona ducale". E' solo la presenza del contrassegno che consente infatti l'uso legittimo e legale della denominazione di origine: senza la "corona ducale" un prodotto non può essere denominato, né sulle etichette o confezioni, né sui documenti di vendita, né all'atto della transazione commerciale (intero, affettato e preconfezionato ovvero alla vendita frazionata al dettaglio). Il "plus valore" rappresentato dal contrassegno "corona ducale" è peraltro attestato dai non infrequenti casi di rinvenimento di prosciutti di tipo comune sui quali sono state addirittura apposti contrassegni "corona" contraffatti, in violazione quindi di norme penali previste sia dalla normativa speciale che da quella generale.
Anche la riproduzione grafica del contrassegno "corona ducale" non è nella libera disponibilità di chiunque (neppure con riferimento a prodotti autentici: essa infatti, comunque utilizzata, è riservata al Consorzio del Prosciutto di Parma, il quale può, volta per volta e per singole e precise iniziative, autorizzare terzi alla produzione grafica del simbolo del contrassegno, ponendo le condizioni e le limitazioni che ritiene opportune e predisponendo i controlli del caso. Ogni riproduzione del simbolo del contrassegno non autorizzato è perseguibile penalmente e civilmente.

Si è già riferito che la apposizione del contrassegno corona ducale è l'ultimo elemento, in ordine cronologico, identificativo e qualificativo del prodotto tutelato; esso infatti può essere apposto solo su prosciutti che rechino il sigillo metallico "C.P.P." apposto all'inizio della lavorazione. Si tratta di un sigillo metallico, il cui simbolo è stato approvato con Decreto Ministeriale 9 ottobre 1978 (pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana del 19 ottobre 1978) recante il mese e l'anno dell'inizio lavorazione che viene applicato a cura del produttore sulle cosce fresche pervenute nello stabilimento e che intende avviare alla produzione protetta. Tale sigillo è elemento indispensabile per il computo del periodo minimo di stagionatura e, inoltre, equivale alla data di produzione ai sensi delle vigenti leggi nazionali in materia di vigilanza sanitaria delle carni.
Il sigillo è apposto solo sulle cosce fresche provenienti da macelli abilitati e munite dal timbro a fuoco numerato attribuito, per ragioni di identificazione, a ciascun macello, nonché accompagnate dalla documentazione sanitaria e merceologica prescritta e che risponda alle caratteristiche sostanziali e qualitative, ivi compreso il rispetto delle parametrazioni oggettive di cui alla scheda B; il sigillo stesso non può essere apposto su cosce fresche prive di alcuno dei suddetti requisiti ed una sua eventuale applicazione indebita è sanzionata per legge.

Sigillo: costituito da una corona circolare dove appariranno impressi a rilievo la sigla CPP e la data di inizio della lavorazione, espressa con il mese (indicato con le prime tre lettere) e con l'anno (indicato con le ultime due cifre in numeri arabi).
Il timbro indelebile apposto a caldo dal macello è costituito da una base comune recante la sigla "PP" e da una sigla alfa-numerica (una lettera e due cifre) identificativa di ogni macello abilitato. Il macello appone il proprio timbro sulle cosce fresche ricavate dai suini provenienti da allevamenti riconosciuti, scortate dai certificati di origine e di conformità attestanti l'avvenuto rispetto delle prescrizioni produttive nelle fasi di allevamento e che presentino gli elementi di caratterizzazione qualitativa dei prosciutti per le cosce fresche da destinare alla produzione protetta. Anche il timbro del macello, per il fatto di essere numerato e quindi identificativo di ogni singola azienda di macellazione, svolge un ruolo rilevante - oltre che dal punto di vista della certezza della "ricostruzione" della provenienza di tutti i prosciutti nella fase di lavorazione (e spesso anche a stagionatura ultimata) - anche in funzione di controllo.
Timbro a fuoco: costituito dalla sigla fissa "PP" e da una sigla mobile di identificazione del macello costituita da una lettera e da due numeri, da riportare nello spazio sottostante in luogo dei punti.
Le regole per la etichettatura del prosciutto di Parma intero con osso, intero confezionato, presentato in tranci o affettato non prescindono, naturalmente, da quelle di ordine generale fissate, in particolare, dal Decreto Legislativo 27 giugno 1992 n° 109 che a sua volta è il provvedimento di recepimento delle Direttive 89/395 CEE e 89/396 CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari. Tali regole sono state recepite nel disciplinare di produzione approvato con Regolamento (CEE) n. 1107 del 12.06.96.

Il disciplinare stesso richiede peraltro, per ciascuno dei tipi di presentazione del prosciutto di Parma alcune peculiari indicazioni obbligatorie, ed in particolare:
a) per il prosciutto di Parma intero con osso:
- "prosciutto di Parma - denominazione di origine protetta";
- la sede dello stabilimento di produzione;
b) per il prosciutto di Parma confezionato intero o presentato in tranci:
- "prosciutto di Parma - denominazione di origine protetta";
- la sede dello stabilimento di confezionamento;
- la data di produzione, qualora il sigillo (di cui alla precedente scheda H) non risulti più visibile;

c) per il prosciutto di Parma affettato e preconfezionato:
- le confezioni presentano una parte comune posizionata al vertice sinistro superiore della confezione, rispondente a tutte le caratteristiche e le condizioni specificamente previste dalla Direttiva Affettamento e comunque riportante il contrassegno "corona ducale" e le diciture:
* prosciutto di Parma denominazione di origine protetta ai sensi della Legge 13 febbraio 1990 n° 26 e del Regolamento (CEE) n.1107 del 12.06.96;
* confezionato sotto il controllo dell'Organismo autorizzato.
- la sede del laboratorio di confezionamento;
- la data di produzione (inizio stagionatura; quella riportata sul sigillo di cui alla precedente scheda H).

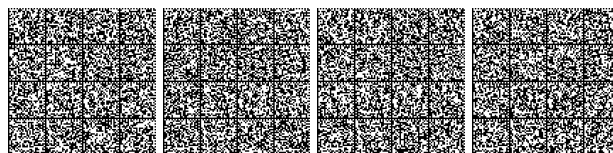
E' vietata l'utilizzazione di qualificativi quali, "classico", "autentico", "extra", "super", e di altre qualificazioni, menzioni ed attribuzioni abbinate alla denominazione di vendita, ad esclusione di "disossato" ed "affettato".
E' vietato utilizzare, in alternativa o in aggiunta alla denominazione protetta, qualsiasi altra denominazione o qualificazione geografica del prodotto, comunque attinente a comuni compresi nella zona tipica di produzione di cui alla scheda C.
I divieti di cui alla presente scheda H si estendono, in quanto compatibili, anche alla reclamizzazione pubblicitaria ed alla promozione in qualsiasi forma del prosciutto tutelato.
L'uso delle denominazioni geografiche riferentisi ai comuni compresi nella zona tipica di produzione o loro variazioni, deformazioni, derivazioni o abbreviazioni è vietato nella ditta, ragione o denominazione sociale o marchio d'impresa a meno che l'imprenditore interessato non ne dimostri la utilizzazione - con riferimento al prosciutto - da epoca anteriore alla data di entrata in vigore della legge 4 luglio 1970, n. 506.

DOCUMENTI DI RIFERIMENTO SCHEDA H

Verbale di deposito marchio "corona ducale" del 1963
Verbale di deposito del marchio "corona ducale" del 1973 (e modifica di quella del 1963)
Decreto Ministeriale 9 ottobre 1978 - Allegato 4
Certificato di deposito del marchio "corona ducale" del 1987 (strumentale alla registrazione OMPI)
Decreto Ministeriale 26 agosto 1991
Decreto Ministeriale 9 ottobre 1978 - Allegato 3
Decreto Ministeriale 4 agosto 1986
Altri documenti richiamati:
- Legge 13 febbraio 1990 n°26 (scheda A);
- Decreto Ministeriale 15 febbraio 1993 n°253 (scheda A);
- Accordi Bilaterali (Scheda I)

SCHEDA I

CONDIZIONI DA RISPETTARE IN FORZA DI DISPOSIZIONI NAZIONALI E/O INTERNAZIONALI.

Il Prosciutto di Parma DOP, già protetto a livello nazionale ed in forza di una serie di accordi e convenzioni bilaterali, è attualmente protetto ai sensi del Regolamento (CEE) n.1107 del 12.06.96.
Il Prosciutto di Parma DOP è tutelato contro ogni tipo di usurpazione in virtù della normativa comunitaria e nazionale vigente ed il Consorzio incaricato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali svolge azione di tutela, valorizzazione, salvaguardia e vigilanza sul mercato ai sensi dell'articolo 14 della Legge 526/99.

DIRETTIVA CONCERNENTE LE OPERAZIONI DI AFFETTAMENTO E CONFEZIONAMENTO DEL PROSCIUTTO DI PARMA

CAPITOLO 1

NORME GENERALI

Art. 1

Definizioni

1. Ai sensi della presente direttiva si intende:

- per "disciplinare", il disciplinare di produzione del Prosciutto di Parma;

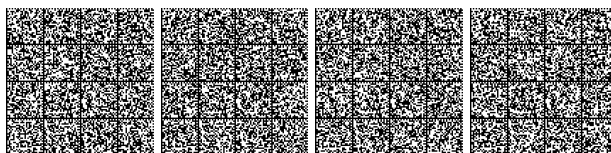
- per "legge di tutela", la legge 13 febbraio 1990 n° 26 (Tutela della denominazione di origine Prosciutto di Parma);

- per "regolamento di esecuzione", il regolamento di esecuzione della legge di tutela, approvato con Decreto Ministeriale 15 febbraio 1993, n° 253;

- per "Istituto", l'Istituto Parma Qualità;

- per "marchio consortile", il contrassegno di identificazione e qualificazione del Prosciutto di Parma di cui all'art. 1 della legge ed il cui simbolo è stato approvato, da ultimo, dal Decreto Ministeriale. 23 agosto 1994, allegato. 3;

- per "operazioni di confezionamento", tutte le operazioni pertinenti all'affettamento e al confezionamento del Prosciutto di Parma, ivi comprese quelle di verifica dei prosciutti con osso, quelle di disossatura e quelle di incartonamento;

- per "mattonella", il prosciutto disossato e opportunamente predisposto per essere affettato.

Art. 2

Riferimenti normativi

1. Le operazioni di confezionamento sono disciplinate dalla legge di tutela, dal regolamento di esecuzione e dalla presente direttiva, emanata ai sensi dell'art. 12 comma 1 della legge stessa.

2. La presente direttiva, costituente "disposizione concernente il confezionamento del Prosciutto di Parma", è approvata dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e inserita nel disciplinare di produzione del Prosciutto di Parma.

3. Eventuali modificazioni potranno essere apportate secondo la medesima procedura; in caso di sopravvenute norme imperative le modificazioni sono apportate senza formalità.

4. Sono da intendersi quali imperative anche le normative adottate e le relative procedure eventualmente richieste da Paesi esteri importatori.

CAPITOLO 2

RICONOSCIMENTO DEL LABORATORIO DI CONFEZIONAMENTO

Art. 3

Ubicazione laboratori di confezionamento

1. Le operazioni di affettamento e confezionamento del "Prosciutto di Parma" sono effettuate presso laboratori situati nella zona tipica di cui all'art. 2 comma 1 della legge, attrezzati in modo specifico e preventivamente riconosciuti dall'Istituto.

Art. 4

Istanza di riconoscimento

1. L'impresa che intende procedere all'affettamento e confezionamento del Prosciutto di Parma deve presentare istanza all'Istituto indicando:

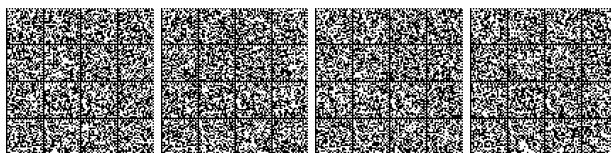
   a) l'iscrizione alla Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura di Parma;

   b) la ragione sociale, la sede della ditta e le generalità dei legali rappresentanti;

   c) la sede del laboratorio di confezionamento;

   d) gli estremi dell'autorizzazione sanitaria unitamente alla descrizione dei locali e degli impianti;

   e) la capacità produttive e i volumi approssimativi di produzione;

   f) la ragione e la sede dei fornitori delle confezioni, fatto salvo quanto previsto dal successivo art. 9;

2. L'impresa, contestualmente all'istanza di cui al punto precedente, si impegna, oltre che ad informare l'Istituto in relazione a qualsiasi variazione dei dati già forniti, alla osservanza di tutte le prescrizioni di legge e delle direttive dello stesso emanate in materia di affettamento e confezionamento di Prosciutto di Parma.

Art. 5

Requisiti per il riconoscimento

1. Ogni laboratorio per essere considerato idoneo al confezionamento del Prosciutto di Parma secondo le fasi e le modalità indicate nel regolamento e nella presente direttiva, deve essere munito di autorizzazione sanitaria attestante la conformità a requisiti igienico-strutturali equivalenti a quelli previsti dalla normativa comunitaria, con particolare riferimento alla direttiva 77/99/CEE e successive modifiche.

2. Al fine di ottenere il riconoscimento di idoneità il laboratorio deve almeno essere munito di:
   a) locale di pre-pulitura e disosso;
   b) cella frigorifera per la conservazione delle "mattonelle";
   c) locale di preparazione del prodotto, di affettamento e confezionamento;
   d) cella frigorifera per la conservazione del Prosciutto di Parma confezionato;
   e) locale di incartonamento e spedizione.

3. La struttura del laboratorio deve inoltre prevedere spogliatoi separati per il personale addetto all'affettamento e deve essere tale da impedire spostamenti di personale direttamente dal locale di affettamento e pre-confezionamento a quello per lo stoccaggio del prodotto pronto per l'incartonamento.

4. Il Prosciutto di Parma deve essere affettato separatamente da altri prodotti e previa accurata pulizia dei macchinari.

5. Qualora le operazioni di disossatura si svolgano presso locali non compresi nell'ambito del laboratorio di affettamento ovvero non di pertinenza di uno stabilimento di produzione, gli stessi locali devono essere muniti di requisiti igienico-strutturali equivalenti a quelli previsti dalla normativa comunitaria ed essere comunque situati nella zona tipica di cui all'art. 2 comma 1 della legge.

Art. 6

Procedure per il riconoscimento

1. L'Istituto, espletati gli accertamenti ritenuti necessari, provvede al riconoscimento del laboratorio ed alla attribuzione di uno specifico numero di identificazione.

2. Gli accertamenti di cui al comma precedente sono effettuati da apposita Commissione comprendente un incaricato dell'Istituto, uno degli ufficiali sanitari competente per il territorio ed un tecnico della stazione sperimentale per l'industria delle conserve alimentari di Parma, i quali decidono unanimemente.

Art. 7

Revoca del riconoscimento

1. Indipendentemente dai rimedi giudiziari consentiti dalla normativa vigente, il riconoscimento può essere revocato dall'Istituto nei casi di violazione del disciplinare, di inosservanza delle direttive di attuazione nonché nel caso di revoca dell'autorizzazione sanitaria prescritta.

2. In determinate circostanza il riconoscimento può esser revocato in via cautelare in attesa del giudizio della magistratura.

Art. 8

Albo dei laboratori di confezionamento

1. L'Istituto istituisce e tiene l'albo dei laboratori riconosciuti idonei al confezionamento del Prosciutto di Parma.

CAPITOLO 3

PRODUTTORI DI CONFEZIONI

Art. 9

Abilitazione e revoca

1. Le imprese cui fanno riferimento i laboratori di confezionamento riconosciuti devono notificare la ragione sociale e la sede del fornitore del materiale di confezionamento e/o delle confezioni contestualmente alla istanza di cui al precedente art. 4 o anche successivamente, in tempo comunque utile, all'Istituto.

2. L'Istituto, con apposito formale provvedimento, riconosce il produttore di materiale di confezionamento e/o di confezioni autorizzandolo alla riproduzione del marchio consortile sulle stesse.

3. Il produttore di materiale di confezionamento e/o di confezioni si obbliga alla osservanza delle prescrizioni stabilite dall'Istituto e, in particolare, si assoggetta ad ogni tipo di controllo inerente la produzione delle specifiche confezioni per il Prosciutto di Parma, ivi comprese le verifiche della rispondenza tra la quantità delle confezioni giacenti, quella originale e quella che risulta utilizzata.

4. Indipendentemente dai rimedi giudiziari consentiti dalla normativa vigente, l'autorizzazione alla riproduzione del marchio consortile può essere revocata, anche senza particolari formalità dall'Istituto, nei casi di violazione del disciplinare e/o di inosservanza delle prescrizioni stabilite.

CAPITOLO 4

CONFEZIONE DEL PROSCIUTTO DI PARMA

Art. 10

Tecnologie della confezione

1. Il confezionamento del Prosciutto di Parma può avvenire in confezioni in atmosfera protettiva ovvero sottovuoto ovvero attraverso altri sistemi eventualmente individuati alla luce della evoluzione delle tecnologie di produzione.

2. I materiali costitutivi la confezione devono essere di ottimo livello tecnologico e atti a fornire tutte le opportune garanzie sulla perfetta conservazione del prodotto e comunque essere conformi alle norme vigenti nazionali e comunitarie.

3. Le confezioni possono essere di dimensioni, forma e peso variabili.

4. E' obbligatorio l'uso di interfoglio alle condizioni indicate nei commi 1, 2 e 3 del successivo art. 12. E' invece ammesso il confezionamento senza interfoglio nel caso in cui vengano assicurate le condizioni di cui al comma 4 del medesimo art. 12.

Art. 11

Approvazione della grafica delle confezioni

1. L'impostazione grafica e le diciture riportate sulla confezione devono essere conformi alle prescrizioni contenute nella legge di tutela, nel regolamento di esecuzione e nella presente direttiva nonché ad ogni altra norma imperativa eventualmente sopravvenuta.

2. L'impresa confezionatrice comunica l'impostazione grafica e le diciture riportate sulle confezioni in via preventiva all'Istituto, il quale ne formalizza l'approvazione oppure dispone con provvedimento motivato eventuali modificazioni e/o integrazioni.

3. In ogni caso la approvazione della veste grafica delle confezioni non potrà essere formalizzata prima della adozione del provvedimento di cui al precedente art. 9, comma 2.

4. L'impresa confezionatrice si impegna a trasmettere all'Istituto copia dei documenti amministrativi inerenti l'ordinativo e il ritiro delle confezioni.

CAPITOLO 5

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Art. 12

Tipologia Prosciutto di Parma preaffettato e confezionato

1. Per l'affettamento ed il confezionamento del Prosciutto di Parma possono essere utilizzati prosciutti con un tenore di umidità inferiore al 60% ed un valore di attività dell'acqua non superiore a 0,91.

2. Ai fini dell'individuazione delle condizioni minime per l'affettamento, tali prosciutti sono suddivisi in due classi di peso per ognuna delle quali sono individuati i tempi minimi di stagionatura e il Termine Minimo di Conservazione (TMC). Tale ultimo elemento varia in dipendenza del periodo di stagionatura e della modalità di confezionamento quali atmosfera protettiva con interfoglio, atmosfera protettiva senza interfoglio, o sottovuoto.

3. Le condizioni di cui sopra sono riportate nella seguente tabella:

Peso prodotto	Stagionatura	TMC atmosfera protettiva con interfoglio	TMC atmosfera protettiva senza interfoglio	TMC sottovuoto
Fino a 9,5 kg	13 mesi	90 giorni	60 giorni	150 giorni
Fino a 9,5 kg	15 mesi	120 giorni	90 giorni	150 giorni
Oltre 9,5 kg	16 mesi	90 giorni	60 giorni	150 giorni
Oltre 9,5 kg	18 mesi	120 giorni	90 giorni	150 giorni

Nel caso cui il confezionamento avvenga senza interfoglio, esso dovrà avvenire esclusivamente in atmosfera protettiva.

4. Per il magazzinaggio ed il trasporto del Prosciutto di Parma confezionato in osservanza della presente direttiva devono essere rispettate le norme di cui alle vigenti normative comunitarie e nazionali con particolare riferimento alla temperatura di conservazione nonché alle attrezzature proprie dei mezzi di trasporto.

CAPITOLO 6

NORME DI PRESENTAZIONE ED ETICHETTATURA DELLA CONFEZIONE

Art. 13

Veste grafica della confezione

1. La confezione di Prosciutto di Parma, di qualsiasi forma, dimensione e peso, deve presentare una parte comune – pari al 25% della superficie della parte superiore della confezione – costituita da un triangolo posizionato al vertice sinistro superiore della confezione stessa, di fondo nero, riportante il marchio consortile e le diciture di legge: "Prosciutto di Parma" – denominazione di origine protetta ai sensi della legge 13 febbraio '90 n° 26 e del Reg. CE n. 1107/96 – confezionato sotto il controllo dell'Istituto Parma Qualità. La veste grafica di tale confezione corrisponde a quella indicata nella riproduzione grafica che si allega alla presente direttiva e che ne costituisce parte integrante. I rimanenti spazi sono di pertinenza aziendale e sono utilizzati a discrezione dell'interessato nel rispetto delle norme regolamentari in materia di etichettatura per il prosciutto tutelato.

2. Per quanto riguarda il contrassegno "corona ducale" presente sulle confezioni di prodotto affettato e preconfezionato, la sigla del produttore, posizionata sotto il contrassegno stesso, è sostituita con una sigla identificativa del soggetto che ha posto in essere le operazioni di affettamento e confezionamento e si distingue da quella del produttore.

3. Nel caso in cui la confezione di prosciutto affettato e preconfezionato sia presentata alla vendita previa piegatura in due o più parti e il campo visivo di riferimento per il consumatore sia rappresentato solo da una porzione della confezione nel suo complesso, ai fini della predisposizione della veste grafica di cui al presente articolo la superficie di riferimento non sarà quella dell'intera confezione, ma la porzione visibile al consumatore al momento della presentazione per la vendita del prodotto. Tali confezioni dovranno essere piegate e chiuse con etichette riportanti le diciture di legge che non permettano l'apertura delle stesse senza essere danneggiate, in modo che, una volta aperte, non siano più idonee ad essere immesse in commercio.

4. Qualora la confezione di Prosciutto di Parma sia realizzata nel rispetto di tutte le condizioni indicate al successivo comma 5, la suddetta parte comune della confezione è costituita da un triangolo con fondo trasparente posizionato al vertice sinistro superiore della confezione e pari al 18% della superficie della parte superiore della stessa, al cui vertice rimane una parte di fondo nero sul quale è posizionato il logo comunitario della DOP. La veste grafica di tale confezione corrisponde a quella indicata nella riproduzione grafica che si allega alla presente direttiva e che ne costituisce parte integrante.

5. Le condizioni richiamate dal precedente comma 4 sono le seguenti:

    a. il prodotto è confezionato in atmosfera protettiva e senza l'uso dell'interfoglio;
    b. il TMC non è superiore a 25 giorni (a far tempo dalla data di confezionamento);
    c. le confezioni devono essere solo a peso variabile, con un peso minimo di 110 grammi;
    d. la stagionatura del prosciutto utilizzato deve essere di almeno 16 mesi;
    e. la confezione è interamente trasparente sia nella parte frontale che nel retro;
    f. in deroga a quanto prescritto dal precedente comma 1, sulla confezione non appare nessun altro segno grafico, marchio o dicitura ad eccezione di quanto contenuto nel suddetto triangolo e nell'etichetta tecnica (che può essere posizionata sia sul fronte che sul retro della confezione);

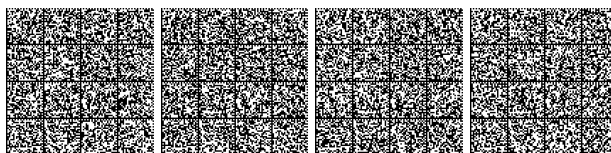
g. la superficie dell'etichetta tecnica non può superare il 13% della superficie del fronte o del retro della confezione;
h. l'etichetta tecnica deve obbligatoriamente contenere, oltre alle diciture di legge (ricordiamo, tra le altre, la dicitura "Garantito dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ai sensi dell'art. 10 del reg. CE 510/06"), la ragione-denominazione sociale dell'azienda produttrice di Prosciutto di Parma - "impresa di lavorazione" - che ha stagionato il prodotto o che lo ha commercializzato, oppure del confezionatore che ha affettato il prodotto; è fatta salva la possibilità di indicare a fianco della denominazione sociale in questione, separata da un trattino o posta tra parentesi, la ragione-denominazione sociale della società controllante o di quella controllata o collegata. Le dimensioni minime dei caratteri della denominazione aziendale devono essere pari a 2,6 mm; il font di tali caratteri è libero. Tale denominazione deve essere posizionata immediatamente sotto la denominazione "Prosciutto di Parma" come indicato nella riproduzione grafica allegata al presente articolo;
i. per l'azienda produttrice, è possibile far precedere la denominazione aziendale dalle sole diciture "prodotto da" o "prodotto e confezionato da", in italiano o altra lingua; diversamente, il confezionatore che non è anche azienda produttrice deve necessariamente far precedere l'indicazione della propria ragione-denominazione sociale dalla specifica "confezionato da", in italiano o altra lingua;
j. l'obbligo di cui ai precedenti punti h. e i. può essere ottemperato anche riportando la ragione-denominazione sociale in questione nel fronte della confezione, sotto il triangolo trasparente, con le modalità e le disposizioni previste per la confezione classica, fatta salva la diversa dimensione dei caratteri.

6. Le caratteristiche grafiche e le dimensioni delle diciture e dei marchi contenuti nel triangolo consortile di cui ai commi precedenti sono indicati nelle riproduzioni grafiche che si allegano alla presente direttiva e che ne costituiscono parte integrante.

7. Qualora la forma delle confezioni sia irregolare a tal punto da non permettere un adeguato posizionamento del triangolo al vertice sinistro superiore, con riferimento ad entrambe le versioni di cui ai precedenti commi, quest'ultimo dovrà essere adattato alla forma della confezione stessa come indicato nelle riproduzioni grafiche allegate alla presente direttiva.

Art. 14

Nome del produttore-confezionatore

1. Le confezioni di Prosciutto di Parma di cui ai commi 1, 2 e 3 del precedente articolo 13, devono riportare la ragione-denominazione sociale dell'azienda produttrice di Prosciutto di Parma - "impresa di lavorazione" - che ha stagionato il prodotto o che lo ha commercializzato, oppure del confezionatore che ha affettato il prodotto; tale denominazione deve essere posizionata in modo lineare nella parte adiacente al triangolo ed iscritta su un fondo trasparente-satinato come indicato nelle riproduzioni grafiche allegate al presente articolo, che costituiscono parte integrate della presente direttiva.

2. La ragione-denominazione sociale di cui al comma precedente deve avere caratteri di colore nero con dimensione minima di 4,5 mm; il font di tali caratteri è libero.

3. Tale obbligo sussiste anche se la ragione-denominazione sociale o il marchio dell'azienda produttrice che ha stagionato o commercializzato il prodotto o del confezionatore sono presenti in altro modo sulla stessa confezione.

4. In ottemperanza a quanto prescritto dal precedente comma 1, può essere riportato un solo nominativo tra i tre soggetti sopra indicati – produttore o produttore che ha commercializzato o confezionatore – con l'esclusione di ulteriori riferimenti ad altri soggetti, fatta salva la possibilità di indicare a fianco della ragione-denominazione sociale in questione, separata da un trattino o posta tra parentesi, la ragione-denominazione sociale della società controllante o di quella controllata o collegata.

5. La ragione-denominazione sociale dell'azienda produttrice inserita nella confezione può eventualmente essere fatta precedere dalle sole diciture "prodotto da" o "prodotto e confezionato da", in italiano o altra lingua, nel caso in cui l'azienda abbia posto in essere tali attività e non si sia limitata alla sola commercializzazione del prodotto.

6. Diversamente, il confezionatore che non è anche azienda produttrice deve sempre far precedere l'indicazione della propria ragione-denominazione sociale dalla specifica "confezionato da", in italiano o altra lingua.

Art. 15

Etichettatura

1. In ogni caso, oltre alle indicazioni definite al punto 1 lettera a) del precedente articolo, devono essere riportate sulle confezioni del Prosciutto di Parma le seguenti indicazioni:

   a) il nome o la ragione sociale o il marchio depositato del produttore o del confezionatore o del venditore;

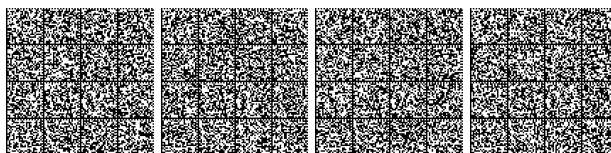
   b) la sede del laboratorio di confezionamento;

   c) la data di produzione (inizio stagionatura espressa in mese e anno);

   d) il termine minimo di conservazione;

   e) le modalità di conservazione (a temperatura non superiore a 10° C);

   f) la quantità netta;

   g) gli ingredienti.

CAPITOLO 7

CONTROLLI

Art. 16

Operazioni di controllo

1. Tutte le operazioni di confezionamento nonché quelle ad esse connesse sono effettuate, salva l'ipotesi di cui al successivo art. 16 comma 3 – e limitatamente alle operazioni di disossatura - sotto il continuo controllo dell'Istituto, il quale verifica altresì la rispondenza del prodotto alle caratteristiche merceologiche definite dalla presente direttiva; ciò anche attraverso il prelevamento di campioni e l'effettuazione delle analisi tecniche ritenute opportune.

   In caso di prelevamento di campioni si osservano, in quanto applicabili, le norme di cui alla legge 30 aprile 1962 n°283 e successive modificazioni ed il relativo regolamento di esecuzione approvato con Decreto del Presidente della Repubblica. 26 marzo 1980 n. 327.

Art. 17

Procedure di controllo

1. Gli incaricati dell'Istituto, nel presenziare alle operazioni di confezionamento provvedono a:

   a) individuare la/e partita/e destinata/e all'affettamento ricavando i riferimenti necessari del registro del produttore o, se il laboratorio non è annesso ad uno stabilimento riconosciuto, da un documento di trasporto rilasciato dal produttore, su cui sono richiamati i riferimenti in questione;

   b) accertare il numero ed il peso dei prosciutti provvisti del contrassegno, del quale gli incaricati stessi prescrivono la asportazione per l'affettamento previa verifica della persistenza dei requisiti di idoneità previsti dalla legge per l'apposizione del contrassegno;

   c) accertare il numero ed il peso dei prosciutti ritenuti inidonei.

2. Qualora la predisposizione delle mattonelle avvenga previa asportazione dei marchi consortili, gli incaricati dell'Istituto procedono alla identificazione delle stesse con propri timbri da applicarsi sul "pre-imballaggio"; in questo caso deve essere effettuata una ulteriore opportuna verifica dei timbri già apposti al momento dell'apertura dei pre-imballaggi.

3. In alternativa a quelle previste dai precedenti commi del presente articolo, e previo specifico accordo con gli uffici dell'Istituto, è ammessa la seguente procedura:

   gli incaricati dell'Istituto:

   a) individuano la/le partita/te destinata/te all'affettamento presso il produttore, ricavando i riferimenti necessari dal registro del produttore stesso;

b) accertano il numero ed il peso dei prosciutti destinati all'affettamento, previa verifica della persistenza dei requisiti di idoneità previsti dalla legge per l'apposizione del contrassegno seguendo, per quanto applicabili, le procedure di cui all'art. 20 del Decreto Ministeriale 15 febbraio 1995 n. 253;

c) accertano il numero ed il peso dei prosciutti che non presentano più i requisiti di idoneità, adottando per essi i provvedimenti previsti;

d) appongono un proprio timbro di identificazione in prossimità di uno dei contrassegni consortili sui prosciutti considerati idonei, redigendo apposito verbale di tutte le operazioni svolte.

4. Indipendentemente dalla metodologia seguita nelle fasi precedenti, gli incaricati dell'Istituto, preventivamente alle operazioni di affettamento accertano l'avvenuta asportazione del contrassegno e/o verificano sulle mattonelle la sussistenza del contrassegno stesso e, eventualmente, del timbro di identificazione apposto per i fini di cui al precedente comma 3; in questo caso assistono alla loro definitiva asportazione; gli incaricati, successivamente, verificano altresì:

   a) il numero ed il peso complessivo dei prosciutti a cui è stato asportato il contrassegno;

   b) l'avvenuto affettamento ed il peso complessivo netto del prosciutto affettato per il confezionamento;

   c) il numero delle confezioni sulle quali è apposto il marchio consortile.

5. Per i prosciutti e le confezioni oggetto di eventuale contestazione si osservano le procedure previste dall'art. 22 del regolamento di esecuzione.

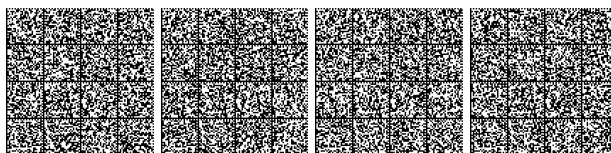
6. Le operazioni compiute sono fatte risultare in apposito verbale compilato a cura dell'incaricato dell'Istituto, copia del quale viene rilasciata alla ditta interessata.

7. Una volta completate le operazioni di cui ai punti 1, 2 e 3 del presente articolo, le mattonelle devono essere sottoposte ad affettamento presso il laboratorio di destinazione indicato a verbale, indipendentemente da eventuali passaggi di proprietà dei prodotti.

Articolo 18

Soggetti sottoposti a vigilanza

1. Tutti i soggetti ricompresi nel circuito comprendente la produzione delle confezioni, la disossatura, la preparazione, l'affettamento ed il confezionamento del Prosciutto di Parma sono sottoposti all'attività di vigilanza da parte del Consorzio del Prosciutto di Parma.

2. I controlli relativi al rispetto delle norme igienico-sanitarie sia di carattere generale nonché di quelle indicate nella presente direttiva sono effettuati dall'autorità sanitaria competente per territorio.

Art. 19

Registro del confezionatore

1. Il laboratorio di confezionamento riconosciuto deve tenere un apposito registro nel quale, per ogni singola operazione, devono essere distintamente indicati:

   a) il numero d'ordine progressivo e la data della registrazione;

   b) il numero dell'operazione di scarico rilevabile dal registro del produttore: e, nel caso di laboratorio riconosciuto non annesso ad uno stabilimento abilitato, gli estremi del documento di trasporto ricevuto;

   c) il numero ed il peso complessivo dei prosciutti provvisti del contrassegno;

   d) il numero ed il peso complessivo dei prosciutti dai quali è stato asportato il contrassegno per il successivo confezionamento;

   e) il peso complessivo netto del prosciutto affettato;

   f) il numero delle confezioni prodotte e la data di confezionamento.

Art. 20

Programmazione attività

1. L'impresa confezionatrice concorda con l'Istituto un piano operativo relativo al confezionamento del Prosciutto di Parma allo scopo di programmare un regolare e sistematico sviluppo dei controlli.

CAPITOLO 8

DISCIPLINA DELLE INFRAZIONI E DEI CONTENZIOSI

Art. 21

1. Qualora il fatto non costituisca reato l'inosservanza delle norme relative al confezionamento del Prosciutto di Parma, ivi comprese quelle contenute nella presente Direttiva, costituisce violazione della norma di cui all'art. 20 della legge di tutela.

2. La documentazione inerente alla constatazione di infrazioni che possano comportare la revoca dei provvedimenti autorizzativi di cui ai precedenti articoli 7 e 9 viene trasmessa all'Autorità competente per opportuna conoscenza e per gli eventuali provvedimenti sanzionatori.

CAPITOLO 9

NORME TRANSITORIE E FINALI

Art. 22

Tenuta e conservazione del registro e della documentazione

1. Il registro di cui all'art. 18 è fornito, vidimato in ciascun foglio, dall'Istituto, a richiesta e spese dell'impresa interessata e deve essere conservato almeno fino al 31 dicembre del terzo anno successivo a quello nel quale è stata effettuata l'ultima registrazione.
   Tutte le registrazioni devono essere effettuate senza abrasioni e spazi in bianco entro il giorno successivo a quello delle operazioni cui si riferiscono.

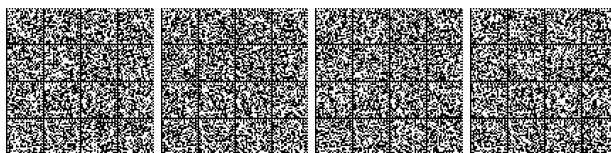
2. Ogni laboratorio riconosciuto è dotato di proprio registro.

3. Ciascun esemplare o copia dei verbali, redatti in base alle disposizioni del regolamento e della presente direttiva, nonché di ogni altro documento prescritto, deve essere conservato almeno fino al 31 dicembre del terzo anno successivo a quello nel quale è stato redatto il verbale o il documento.

Art. 23

Spese

1. Le spese derivanti dall'attività di controllo e dagli oneri ad essa connessi sono regolate dal regime tariffario di cui all'art. 12, comma 3, della legge di tutela, secondo criteri e modalità definiti dall'Istituto e comunque commisurate al costo dei servizi resi.

2. Il mancato pagamento dei corrispettivi di cui al comma precedente comporta l'interruzione, fino all'avvenuta regolarizzazione contabile, della prosecuzione dei servizi da parte dell'Istituto.

12A07313

MINISTERO
DELLO SVILUPPO ECONOMICO

Autorizzazione all'esercizio dell'attività fiduciaria e di organizzazione e revisione contabile di aziende rilasciata alla Società «VER. TRUST S.R.L.», in Verona.

Con D.D. 20 giugno 2012, emanato dal Ministero dello sviluppo economico, la società «VER.TRUST S.R.L.», con sede legale in Verona, codice fiscale e numero di iscrizione al registro delle imprese 03927870232, è autorizzata all'esercizio dell'attività fiduciaria e di organizzazione e revisione contabile di aziende, di cui alla legge 23 novembre 1939, n. 1966 ed al R.D. 22 aprile 1940, n. 531.

12A07411

REGIONE TOSCANA

Approvazione dell'ordinanza n. 48 del 28 maggio 2012

Il Presidente della Regione Toscana nominato Commissario Delegato ai sensi dell'art. 5 legge n. 225/1992 con ordinanza del Presidente del Consiglio dei Ministri n. 3974 del 5 novembre 2011, in relazione allo stato di emergenza dichiarato con decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri del 28 ottobre 2011 per le avversità atmosferiche che il 25 ottobre 2011 che hanno interessato la provincia di Massa Carrara, in particolare la zone della Lunigiana, rende noto:

che con propria ordinanza n. 48 del 28 maggio 2012 ha affidato le analisi geotermiche per l'intervento codice R2-06 «Mulazzo capoluogo - sistemazione idraulica e idrogeologica del fosso del Frantoio» nel comune di Mulazzo (Massa Carrara);

che l'ordinanza è disponibile sul sito web http://web.rete.toscana.it/attinew/ della Regione Toscana, sotto il link «atti del presidente» e nel Bollettino ufficiale della Regione Toscana n. 28 del 13 giugno 2012 - parte prima.

12A07420

Approvazione dell'ordinanza n. 49 del 28 maggio 2012

Il Presidente della Regione Toscana nominato Commissario Delegato ai sensi dell'art. 5, legge n. 225/1992 con ordinanza del Presidente del Consiglio dei Ministri n. 3974 del 5 novembre 2011, in relazione allo stato di emergenza dichiarato con decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri del 28 ottobre 2011 per le avversità atmosferiche che il 25 ottobre 2011 che hanno interessato la provincia di Massa Carrara, in particolare la zona della Lunigiana, rende noto:

che con propria ordinanza n. 49 del 28 maggio 2012 ha approvato il progetto esecutivo per la realizzazione di «Interventi di consolidamento statico temporaneo del muro d'argine in sinistra idraulica del F. Magra ad Aulla nel tratto compreso tra le confluenze con il T. Taverone e il T. Aulella» quale stralcio funzionale dell'intervento codice M-01 «Interventi finalizzati alla riduzione del rischio idraulico dell'abitato di Aulla»;

che l'ordinanza è disponibile sul sito web http://web.rete.toscana.it/attinew/ della Regione Toscana, sotto il link «atti del presidente» e nel Bollettino ufficiale della Regione Toscana n. 28 del 13 giugno 2012 - parte prima.

12A07410

ALFONSO ANDRIANI, *redattore*
DELIA CHIARA, *vice redattore*

(WI-GU-2012-GU1-154) Roma, 2012 - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A. - S.

GAZZETTA UFFICIALE
DELLA REPUBBLICA ITALIANA

CANONI DI ABBONAMENTO (salvo conguaglio)
validi a partire dal 1° GENNAIO 2012

GAZZETTA UFFICIALE - PARTE I (legislativa)

			CANONE DI ABBONAMENTO	
Tipo A	Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi tutti i supplementi ordinari:			
	*(di cui spese di spedizione € 257,04)**	- annuale	€	**438,00**
	*(di cui spese di spedizione € 128,52)**	- semestrale	€	**239,00**
Tipo B	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti dei giudizi davanti alla Corte Costituzionale:			
	*(di cui spese di spedizione € 19,29)**	- annuale	€	**68,00**
	*(di cui spese di spedizione € 9,64)**	- semestrale	€	**43,00**
Tipo C	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti della UE:			
	*(di cui spese di spedizione € 41,27)**	- annuale	€	**168,00**
	*(di cui spese di spedizione € 20,63)**	- semestrale	€	**91,00**
Tipo D	Abbonamento ai fascicoli della serie destinata alle leggi e regolamenti regionali:			
	*(di cui spese di spedizione € 15,31)**	- annuale	€	**65,00**
	*(di cui spese di spedizione € 7,65)**	- semestrale	€	**40,00**
Tipo E	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata ai concorsi indetti dallo Stato e dalle altre pubbliche amministrazioni:			
	*(di cui spese di spedizione € 50,02)**	- annuale	€	**167,00**
	*(di cui spese di spedizione € 25,01)**	- semestrale	€	**90,00**
Tipo F	Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi tutti i supplementi ordinari, e dai fascicoli delle quattro serie speciali:			
	*(di cui spese di spedizione € 383,93)**	- annuale	€	**819,00**
	*(di cui spese di spedizione € 191,46)**	- semestrale	€	**431,00**

N.B.: L'abbonamento alla GURI tipo A ed F comprende gli indici mensili

CONTO RIASSUNTIVO DEL TESORO

Abbonamento annuo (incluse spese di spedizione) € **56,00**

PREZZI DI VENDITA A FASCICOLI
(Oltre le spese di spedizione)

Prezzi di vendita:		
	serie generale	€ 1,00
	serie speciali (escluso concorsi), ogni 16 pagine o frazione	€ 1,00
	fascicolo serie speciale, *concorsi*, prezzo unico	€ 1,50
	supplementi (ordinari e straordinari), ogni 16 pagine o frazione	€ 1,00
	fascicolo Conto Riassuntivo del Tesoro, prezzo unico	€ 6,00

I.V.A. 4% a carico dell'Editore

PARTE I - 5ª SERIE SPECIALE - CONTRATTI ED APPALTI

*(di cui spese di spedizione € 128,06)**	- annuale	€	**300,00**
*(di cui spese di spedizione € 73,81)**	- semestrale	€	**165,00**

GAZZETTA UFFICIALE - PARTE II

*(di cui spese di spedizione € 39,73)**	- annuale	€	**86,00**
*(di cui spese di spedizione € 20,77)**	- semestrale	€	**55,00**

Prezzo di vendita di un fascicolo, ogni 16 pagine o frazione (oltre le spese di spedizione) € 1,00 (€ 0,83+ IVA)

Sulle pubblicazioni della 5° Serie Speciale e della Parte II viene imposta I.V.A. al 21%.

RACCOLTA UFFICIALE DEGLI ATTI NORMATIVI

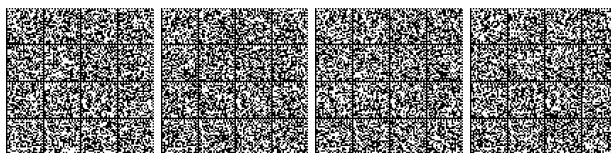
Abbonamento annuo		€ **190,00**
Abbonamento annuo per regioni, province e comuni - SCONTO 5%		€ **180,50**
Volume separato (oltre le spese di spedizione)	€ 18,00	

I.V.A. 4% a carico dell'Editore

Per l'estero i prezzi di vendita (in abbonamento ed a fascicoli separati) anche per le annate arretrate, compresi i fascicoli dei supplementi ordinari e straordinari, devono intendersi raddoppiati. Per il territorio nazionale i prezzi di vendita dei fascicoli separati, compresi i supplementi ordinari e straordinari, relativi anche ad anni precedenti, devono intendersi raddoppiati. Per intere annate è raddoppiato il prezzo dell'abbonamento in corso. Le spese di spedizione relative alle richieste di invio per corrispondenza di singoli fascicoli, vengono stabilite, di volta in volta, in base alle copie richieste. Eventuali fascicoli non recapitati potrannno essere forniti gratuitamente entro 60 giorni dalla data di pubblicazione del fascicolo. Oltre tale periodo questi potranno essere forniti soltanto a pagamento.

N.B. - La spedizione dei fascicoli inizierà entro 15 giorni dall'attivazione da parte dell'Ufficio Abbonamenti Gazzetta Ufficiale.

RESTANO CONFERMATI GLI SCONTI COMMERCIALI APPLICATI AI SOLI COSTI DI ABBONAMENTO

* tariffe postali di cui alla Legge 27 febbraio 2004, n. 46 (G.U. n. 48/2004) per soggetti iscritti al R.O.C.

MODALITÀ PER LA VENDITA

La «Gazzetta Ufficiale» e tutte le altre pubblicazioni dell'Istituto sono in vendita al pubblico:

- **— presso l'Agenzia dell'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A. in ROMA, piazza G. Verdi, 1 - 00198 Roma ☎ 06-85082147**
- **— presso le librerie concessionarie riportate nell'elenco consultabile sui siti www.ipzs.it e www.gazzettaufficiale.it.**

L'Istituto conserva per la vendita le Gazzette degli ultimi 4 anni fino ad esaurimento. Le richieste per corrispondenza potranno essere inviate a:

Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato
Direzione Marketing e Vendite
Via Salaria, 1027
00138 Roma
fax: 06-8508-3466
e-mail: informazioni@gazzettaufficiale.it

avendo cura di specificare nell'ordine, oltre al fascicolo di GU richiesto, l'indirizzo di spedizione e di fatturazione (se diverso) ed indicando i dati fiscali (codice fiscale e partita IVA, se titolari) obbligatori secondo il DL 223/2007. L'importo della fornitura, maggiorato di un contributo per le spese di spedizione, sarà versato in contanti alla ricezione.